

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer



Hummer

Ravioli mit Safran-Sauce

Zutaten für 4 Personen

HUMMER:

8 Hummer Tails ausgelöst
(4 Stück ganz, 4 Stück gehackt)
1 EL Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

RAVIOLI:

gehackte Hummer Tails
100g Blattspinat
40g Butter
½ Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
200g Ricotta
½ dl Doppelrahm
2 Eigelb
Salz und Pfeffer aus der Mühle

250g Pastateig, ausgewallt

SAFRAN-SAUCE:

2 dl Weisswein
2 dl Fischfond
1 Schalotte, gehackt
2 dl Vollrahm
1 Prise Safranpulver
1 KL Beurre Manié
Dill, gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Hummer

Ravioli mit Safran-Sauce

Vorbereiten

RAVIOLIFÜLLUNG:

Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter dünsten, abkühlen lassen und in einem Sieb gut ausdrücken. In eine Schüssel geben. Gehackte Hummer Tails, Ricotta, Doppelrahm und Eigelb dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

RAVIOLITEIG:

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Pastateig darauflegen. Auf der einen Hälfte die Füllung in kleinen Portionen platzieren. Teigländer mit Wasser bestreichen. Die andere Teighälfte sorgfältig darauf legen und den Teig zwischen den Füllungen gut andrücken. Ravioli ausstechen oder ausschneiden.

SAFRAN-SAUCE:

Weisswein, Fischfond mit Schalotten reduzieren. Rahm dazugeben und nochmals ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Sauce absieben. Safranpulver dazugeben und mit Beurre Manié binden. Dill zum Schluss dazu. Abschmecken. Warmhalten.

Zubereiten

HUMMER:

Ganze Hummer Tails mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter langsam glasig braten. Immer wieder mit der Butter übergiessen. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 65°C warmhalten.

RAVIOLI:

Ravioli im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. vorsichtig garen. Sorgfältig herausnehmen, kurz abtropfen und in heisser Butter wenden.

Anrichten

Safran-Sauce als Spiegel auf den Tellern anrichten, Ravioli darauflegen und ganze Hummer Tails darauflegen. Servieren.

Tipp

Zusammen mit grünen Spargeln servieren.

Für dieses Gericht eignen sich auch Scampi oder Riesencrevetten.