Ravioli gefüllt mit Räucherforelle

Das Rezept für die hausgemachten Ravioli gefüllt mit zarter Räucherforelle wird deine Geschmacksknospen verwöhnen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

für den Teig

100 g	Mehl
300 g	Hartweizengrieß
2 Stk.	Eier
	Wasser (nach Bedarf, zimmerwarm)

für die Fülle

75 g	Räucherforellenfilet
125 g	Bauerntopfen (cremig, Quark)
0.5 Stk.	frische Bio-Zitrone (für Zitronenzeste) (Schale unbehandelt)
3 EL	Olivenöl extra vergine
	Salz und Pfeffer

für die Sauce

80 g	Butter
1 Handvoll	Salbeiblätter (frische)
2 EL	Nudelwasser
Nach Belieben	Parmesan (frisch gerieben)

Zubereitung

1. Für die italienischen **Ravioli gefüllt mit Räucherforelle** das Mehl und Hartweizengrieß auf deiner Arbeitsplatte vermischen. Forme einen "Krater" in der Mitte und schlage die Eier hinein. Verwende eine Gabel, um die Eier zu verrühren und langsam das Mehl einzuarbeiten. Füge nach und nach zimmerwarmes Wasser hinzu, bis du einen festen, geschmeidigen Teig erhältst. Wickle den Teig in eine Frischhaltefolie, lasse ihn für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

2. Für die Füllung zerkleinere das Räucherforellenfilet mit Olivenöl mit einem Stabmixer oder Mörser zu einer Paste. Vermische diese dann gründlich mit dem Topfen. Würze die Räucherforellen-Füllung nach Geschmack mit Zitronenzesten einer unbehandelten Zitrone, Salz und Pfeffer. Fülle die Füllung in einen Spritzbeutel, um sie später leichter auf den Teig auftragen zu können.

3. Rolle den Teig dünn aus, idealerweise mit einer Nudelmaschine. Jeweils zwei längere Lagen Teig ausziehen. Verteile mit dem Spritzbeutel Häufchen der Füllung auf die eine Teigschicht. Bestreiche den Teig um die Füllung mit Wasser und lege die zweite Teigschicht darauf. Drücke die Ränder gut fest. Steche mit einem Ravioli-Ausstecher oder einem Messer die Ravioli aus.

4. Koche reichlich gesalzenes Wasser auf und gib die Ravioli für etwa drei bis vier Minuten hinein. Währenddessen schmelze Butter in einer Pfanne und füge die Salbeiblätter hinzu. Sobald die Ravioli fertig sind, hebe sie aus dem Wasser und gib sie in die Pfanne. Schwenke sie sanft in der geschmolzenen, aufgeschäumten Butter und füge etwas Nudelwasser hinzu, um eine cremige Sauce zu erhalten. Serviere die mit Räucherforelle gefüllten Ravioli auf Tellern und bestreue sie großzügig mit frisch geriebenem Parmesan. Genieße jeden Bissen dieser köstlichen Kreation.

Unsere Empfehlung

Nudelmaschine hier bestellen



Tipp

Einige klein gehackten Kürbiskerne über die angerichtete Ravioli stteuen.