Ravioli vom Lachs in Safranschaum

Zutaten:

Für den Nudelteig:
300 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Mehl für die Arbeitsfläche
2-3 EL lauwarmes Wasser

Für die Füllung:
150 g Lachs
150 ml Sahne
2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
Salz
Pfeffer
1 Bund Dill
Für die Zubereitung:
1 Eigelb
etwas Sahne

Für die Soße:
200 ml Fischfond (z.B. von Lacroix)
200 ml Sahne
200 g Creme fraiche
150 g kalte! Butter
0,2 g Safran (2 Döschen)
100 g Sahne steif geschlagen

Zubereitung:

Vom Nudelteig:
Aus den Zutaten rasch einen geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und kalt stellen.

Der Füllung:
Den Lachs in Stückchen schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Weißbrot in der Küchenmaschine zerkleinern. Den Dill hacken und zugeben. Am Anfang etwa 100 ml Sahne zugeben, den Rest nach und nach, aber Achtung: Nicht zu lange im Mixer lassen, sonst gerinnt die Farce.

Der Ravioli:
Den Nudelteig 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ca. 1,5mm stark ausrollen und in etwa 5cm große Karos schneiden. Die Ränder mit Eigelb und Sahne bepinseln. In die Mitte eine Farce-Nocke setzen und mit einer Teigplatte der gleichen Größe bedecken. An den Rändern mit den Zinken einer Gabel gut zusammendrücken. In Salzwasser geben und kurz und schwach kochen lassen (ca. 6 Minuten).

Der Soße:
Den Fond, die Sahne und die Creme fraiche auf etwa 1/3 einkochen lassen. Die Safran-Fäden zugeben und den Topf vom Herd nehmen. Die Butter in Stückchen schneiden und mit dem Schneebesen nach und nach einrühren. Zum Schluss die Sahne unterziehen.

Das Anrichten:
Die (vorgeheizten) Teller mit der Soße überziehen. Die Ravioli aus dem Salzwasser auf einem Tuch abtropfen lassen. Auf die Teller verteilen. Mit einem Dillsträußchen verzieren.

Tipp: Diese Gericht ist eher als Zwischengericht für ein edles Menü geeignet.