

Ravioli

von der Jakobsmuschel mit cremigem Rucola



8 Stk Jakobsmuscheln
1 Packung Wan-Tan Blätter
Cayennepfeffer
2EL Sesamöl
1TL Sesamsaat geschält
Eigelb zum Bestreichen
300g Rucola gewaschen
200g Schmand
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Rucola mit dem Schmand bei milder Hitze warm ziehen.

Die Jakobsmuscheln grob hacken, mit Sesamöl, Salz, Pfeffer, Sesamsaat und Cayennepfeffer würzen und beiseite stellen.

Die Wan-Tan Blätter ausbreiten, mit Eigelb bestreichen und einen Teelöffel von der Muschelmasse darauf geben, mit einem Wan-Tan Blatt zudecken und fest andrücken.

Vier Minuten im Salzwasser gar kochen.

Die Ravioli mit dem Rucola anrichten.

Guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier

Dietrich Kostermeyer

Kostermeyer

Kostermeyer