

Lachsravioli

im Spargelsud mit Knusperspargel und Kerbel



Raviolifüllung:

2 Schalotten
1 EL Butter
1 Bd. Dill
400 g Lachs
1 Ei
1 Eiweiß
2 EL Crème fraîche
1 EL Semmelbrösel
Salz und Pfeffer

Ravioliteig:

300 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
50 g Spinat
Spargelsud:
250 g Bruchspargel
0,5 l Wasser
1 Zitrone
Salz und Zucker
Butter

Knusperspargel:

4 Stangen Spargel
Tempura-Mehl
Panko-Mehl
Kerbel

Kastenmeiers

FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

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

Lachsravioli

im Spargelsud mit Knusperspargel und Kerbel

Zubereitung:

Mehl mit Eiern, Spinat und Salz in eine Schüssel füllen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Schalotten schälen und in Butter weich dünsten. Den Dill waschen und fein hacken. Lachs mit dem Pürrierstab zerkleinern. In einer Schüssel Lachs, Ei, Crème fraîche, Schalotten, Dill und Semmelbrösel mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig ausrollen und halbieren. Auf die eine Teighälfte die Füllung im Abstand von ca. 10 cm in kleinen Häufchen setzen. Die Teigränder dazwischen mit Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte auf die erste Teighälfte legen und den Teig fest andrücken. Mit einem Glas oder einer runden Ausstechform die Ravioli ausstechen.

Für den Spargelsud klein geschnittenen Bruchspargel mit Zitronensaft, Salz und Zucker für ca. 30 min im Wasser ziehen lassen.

Ravioli mit etwas Butter im Sud ca. 5-10 min kochen.

Spargel mit Tempura- und Panko-Mehl panieren und in heißem Öl ausbacken.

Ravioli mit Sud und Knusperspargel anrichten. Kerbel darüber geben.

Wir wünschen guten Appetit!