

ZACKENBARSCH-RAVIOLI MIT VENUSMUSCHELN, GARNELEN UND KIRSCHTOMATEN-SAUCE



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

120 g. Ècernia - WG1X
 120 g. Èmazzancolle - MJ1
 150 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
 300 g. Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CUOK
 6 g. Roux Bianco - BN1X
 q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

50 g Frische Kuhmilch-Ricotta
 25 g Parmigiano Reggiano
 500 g Frische Eierteigware
 25 g Semmelbrösel
 n.B. Salz und Pfeffer
 n.B. Knoblauch
 n.B. Frische Petersilie

Zubereitung

Für 6 Personen.

Die Ravioli-Füllung zubereiten: In einer Schüssel Ècernia, Ricotta, Parmigiano Reggiano, Salz, Pfeffer, Semmelbrösel, die vorbereitete, in kochendem Wasser blanchierte und pürierte Kartoffel vermischen. Den Teig mit der Hand oder mit einer Ausrollmaschine ausrollen und mit der erhaltenen Füllung die Ravioli formen. Eine zerdrückte Knoblauchzehe in nativem Olivenöl anbraten, die Venusmuscheln mit dem Fischfond aus der Packung dazugeben, aufkochen lassen und mit weißer Roux binden. Die Dattel-Tomatensauce und die Èmazzancolle hinzufügen und die Zutaten mischen. Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser garen und mit der entstandenen Fischsauce würzen. Zum Servieren mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit etwas nativem Olivenöl extra und einer Prise gemahlenem Pfeffer abschmecken.