

## SCHWARZE RAVIOLI VOM BARSCH MIT VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH UND KIRSCHTOMATEN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Menù-Zutaten

- 10g Ènerodiseppia - WBQ
- 20g Èseppiafette - WD1
- 4g Fiokki - PC0
- 50g Sugo ai pomodorini datterini (Sauce aus Datteltomaten) - CU0K
- q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BP0
- q.b. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

- 50 g Mehl
- 25 g Eier
- 15 g Ricotta
- q.b. Parmigiano Reggiano
- 30 g Barsch
- q.b. Reismehl
- q.b. Salz und Pfeffer
- q.b. Frisches Basilikum
- q.b. Petersilie

## Zubereitung

---

Für 1 Person

Für den Teig eine Vertiefung im Mehl machen und die Eier hinzufügen. Ënerodiseppia hinzufügen, um den Teig schwarz zu färben. Zunächst mit Hilfe einer Gabel das Mehl von den Rändern in die Mitte schaufeln. Reinigen Sie die Gabel und helfen Sie später mit einem Spatel nach. Von unten nach oben kneten und mit den Händen verdichten, bis ein homogener Teig entstanden ist. Der Teig braucht die Wärme Ihrer Hände, um ganz homogen zu werden. Der Teig ist nun fertig. Den Teig mit Frischhaltefolie umwickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes und etwas Mehl ausrollen und die Ravioli formen. Für die Barschfüllung den Barsch bei niedriger Temperatur kochen und mit Ricotta, Parmesan, Salz, Pfeffer und Kartoffelflocken emulgieren. Die Füllung vorbereiten, auf den Teig legen und die Ravioli durch Zusammendrücken schließen, damit die überschüssige Luft entweicht. Schneiden Sie die Ravioli mit Hilfe eines Sticksägenrades. Etwas Mehl über die Ravioli streuen, damit sie nicht kleben bleiben. Die Ravioli in reichlich Salzwasser kochen, währenddessen die Sauce zubereiten. Etwas natives Olivenöl extra in eine Pfanne geben und mit einer pochierten Knoblauchzehe würzen. Die Muschelbrühe aus der Muschelpackung dazu gießen. Dann die Dattelsauce dazugeben, abschmecken lassen und die Venusmuscheln, Ëseppiafette, Petersilie und eine Prise Fumetto di pesce hinzufügen. Die Ravioli abtropfen lassen und in der Sauce schwenken. Mit etwas rohem nativem Olivenöl extra beträufeln und servieren.