

ZACKENBARSCH-PLIN-RAVIOLI MIT BISQUE AUS KRUSTENTIEREN UND GARNELEN



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

10 ml Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
25 g Èmazzancolle - MJ1
45 g Ècernia - WG1X
45 g Ècernia - WG1X
45 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
45 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62
70 g Èbisquedicrostacei (Bisque aus Krustentieren) - WJQX
q.b. Fiokki - PC0
q.b. Fumetto di Pesce (Fischfumet) - BPO

Zutaten

n.B. Brandy
120 g Eierteigwaren
1 Eiweiße
10 g Butter
n.B. Schnittlauch
n.B. Petersilie
n.B. Salz und Pfeffer
n.B. Knoblauch
n.B. Frische Würzkräuter

Zubereitung

Für 1 Person

Die Füllung zubereiten: Die Kartoffeln 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und dann mit einer Gabel in einer Boule zerdrücken. In einer heißen Pfanne den Zackenbarsch 1 Minute lang mit etwas Öl, gehacktem Knoblauch und Petersilie anbraten. Den Zackenbarsch mit dem Kartoffelpüree vermischen und, sobald die Mischung abgekühlt ist, das Eiweiß hinzufügen. Wenn die Masse zu weich ist, mit Kartoffel-fiokki auf die gewünschte Konsistenz korrigieren. Salz und Pfeffer anpassen. Die Eiernudeln ausrollen und die Plin-Ravioli formen. In kochendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen. In der Zwischenzeit in einer anderen Pfanne noch etwas Petersilie, Knoblauch und Öl anbraten und die Bisque dazugeben, mit einem Schuss Brandy abschmecken und eventuell mit etwas Fischfond verdünnen. Bei starker Hitze köcheln lassen, bis die Masse glänzt und cremig ist. Sobald die Ravioli fertig sind, schwenken Sie sie in einer Pfanne bei schwacher Hitze mit einem Stück Butter, den Emazzancolle und einigen frischen Kräutern. Den Boden einer Schüssel mit der Bisque füllen, die Plin-Ravioli darauf legen und mit einem Schnittlauchzweig garnieren.