

## ZACKENBARSCH-RAVIOLI MIT VENUSMUSCHELN, GARNELEN UND KIRSCHTOMATEN-SAUCE



**Chef:** Gianluca Galliera

### 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.

### 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