Ravioli mit Räucherfisch



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt, Martina Höfelmaier

Zutaten

Nudelteig

300 G	Hartweizenmehl
3-4	Eier
2 EL	Olivenöl
	Salz

Füllung

250 G	Topfen
100 G	Räucherfischfilet

1	Frühlingszwiebel
	Salz
	Pfeffer
1/2	Bio-Zitrone (Saft und Abrieb)
1 EL	Petersilie
1 EL	Dill
1-2 EL	Semmelbrösel

Zubereitung

Nudelteig

1. Alle Zutaten zu einem eher festen Teig vermengen und 10 Minuten kneten.
2. 30 Minuten in Frischhaltefolie eingewickelt rasten lassen.

Füllung

1. Topfen glattrühren, das Räucherfischfilet von den Gräten befreien und fein hacken.
2. Frühlingszwiebel in sehr feine Ringe schneiden, Dill und Petersilie waschen und fein hacken.
3. Alle Zutaten vermischen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
4. Dann die Semmelbrösel hinzugeben, um die Masse zu binden.

   Die Masse sollte gut formbar sein und nicht mehr kleben, gegebenenfalls Bröselmenge etwas erhöhen.

Ravioli

1. Für die Herstellung der Ravioli den Teig dünn ausrollen.

   Dies gelingt besonders gut unter Zuhilfenahme einer Nudelmaschine.

2.

Zwei etwa gleich große Teigbahnen ausrollen und mit einem kreisrunden Ausstecher Kreise ausstechen.

3. In die Mitte der Kreise ein etwa walnussgroßes Stück Füllung geben.
4. Die Ränder der Kreise mit etwas kaltem Wasser benetzen, einen zweiten Teigkreis darauflegen und möglichst ohne Lufteinschluss festdrücken.
5. Die Ravioli auf Backpapier bis zum Kochen zwischenlagern.
6. In gut gesalzenem Wasser 3-4 Minuten ziehen lassen.
7. Die Ravioli vor dem Servieren in Butter schwenken.

Tipp: Die Ravioli können nach Belieben auch in einer Kräuterbutter geschwenkt werden. Hierfür die Butter in einer Pfanne aufschäumen und in der Winterzeit z.B. Kräuterteekräuter einstreuen und so die Butter aromatisieren.

Tipp: Die Nudeln können gut auf Vorrat hergestellt und tiefgekühlt werden. Hierfür die gefüllten Ravioli auf einem Blech mit Backpapier tiefkühlen. Wenn diese angefroren sind, vom Blech nehmen und in einen Tiefkühlbeutel geben, so können die Nudeln einzeln bei Bedarf entnommen werden, die Garzeit verlängert sich in etwa auf 6-7 Minuten.