

Dauer: Mittel
Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen
Saison: Sommer
Für: 4 Stück
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Fisch	
4	Reinankenfilets
	Salz
	Pfeffer
	Rapsöl
	Butter
Ravioli	

200 G

 Mehl

3	Eier			
	etwas Rapsöl			
1 HANDVOLL	Steinpilze oder andere Pilze			
1 HANDVOLL	Eierschwammerl oder andere Pilze			
1	Zwiebel			
1 EL	Mascarpone			
	Petersilie nach Belieben			
	Salz			
	Pfeffer			
	etwas geriebene Muskatnuss			
	Butter zum Schwenken			
Gemüse				
1 KLEINE	Zucchini			
1	rote Paprika			
3	Tomaten			
1	Schalotte			
	Rapsöl			
	Rosmarin, Thymian			
	Salz			

		Pfeffer
	Sauce	
٠	1 KLEINE	Zwiebel
٠	•••••	Rapsöl
٠	300 G	roter Paprika
٠	2	Knoblauchzehen
٠		Ingwer
٠	1TL	Paprikapulver
٠	1TL	Zucker
٠	125 ML	Weißwein
•	150 ML	Gemüsesuppe
٠	40 G	Creme fraiche
•		Salz
•	••••••	Pfeffer
	1 SCHUSS	heller Essig

Zubereitung

Fisch

- 1. Reinankenfilets salzen und pfeffern.
- 2. Pfanne mit Öl und Butter heiß werden lassen.
- 3. Die Filets auf der Hautseite einlegen, kurz bevor der Fisch fertig ist umdrehen und anrichten.

Ravioli

- Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem festen Teig verarbeiten und mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.
- 2. Eierschwammerl und Steinpilze putzen und klein hacken. Zwiebel klein hacken und in Rapsöl anrösten. Sobald diese leicht braun karamellisieren, die Eierschwammerl und Steinpilze zugeben und rösten bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.
- 3. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskat abschmecken, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mascarpone und 1 Ei beigeben, die frische Petersilie hacken und dazu mengen.
- **4.** Den Nudelteig auswalken (oder durch die Nudelmaschine drehen) Kreise ausstechen und befüllen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen, zusammenklappen und an den Enden mit einer Gabel zusammendrücken.
- 5. In gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen und schließlich in zerlassener Butter schwenken.

Gemüse

- 1. Gemüsesorten wie etwa Zucchini, Melanzani, Schalotten, Tomaten oder Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 2. In Rapsölschwenken und mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Sauce

- 1. Gehackte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen.
- 2. Geschnittenen Paprika, gehackten Knoblauch und Ingwer sowie Paprikapulver und Zucker beigeben und mit schwitzen.
- 3. Mit Wein aufgießen, etwas einreduzieren und mit der Gemüsesuppe aufgießen und so lange köcheln, bis sich eine leicht breiige Konsistenz ergibt.
- **4.** Creme Fraiche beigeben, die Sauce mixen mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt einen kleinen Schuss weißen Balsamico beigeben.