



Schwarze Ravioli mit Lachs in Gemüse Bouillon, hausgemacht

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schwarze Ravioli mit Lachs, Gemüse Bouillon, hausgemacht, edel, etwas ausgefallen, warme italienische Vorspeise

Zutaten

- Für den Ravioliteig:
 - 250 g Mehl, gesiebt
 - 40g Hartweizengrieß
 - 1 Tütchen Tintenfischfarbe
 - 2 ganze Eier, 1 Eigelb
 - 1 EL Wasser
 - 1 EL Olivenöl
 - 1 Prise Salz
- Für die Raviolifüllung:
 - 100 g Lachsfilet ohne Haut und Gräten, küchenfertig in groben Würfeln
 - 100 g Lachsfilet in 1 cm großen Würfeln
 - 1 Eigelb
 - 100 ml kalte Sahne
 - 30 schöne, große Freilandspinatblätter, blanchiert
 - 3 EL kleine Gemüsegewürfel, blanchiert aus Sellerie, Porree, Möhre
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
 - 2 Eigelbe mit 1 EL Wasser verklappert, zum Einstreichen
- Für die Gemüsebouillon:
 - 1 Gläschen Fischfond aus dem Supermarkt oder selbst gekocht
 - ¼ l klare Rindfleischbrühe
 - 1/8 l trockener Weißwein
 - 2 EL kleine Gemüsegewürfel aus Sellerie, Porree, Möhre
 - 1 Tomate, abgezogen, entkernt in 1 cm großen Würfeln
 - 2 EL frischer Schnittlauch in Röllchen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ravioli-Teig:

Schritt2

Das Weizenmehl in eine passende Schüssel geben, mit Salz und geriebener Muskat Nuss würzen.

Schritt3

Die Eier dazu geben und mit etwas kaltem Wasser und der Tinte zu einem festen, glatten Teig verarbeiten.

Schritt4

20 min. zugedeckt ruhen lassen und erneut 5 min. aufarbeiten.

Schritt5

Dünnen ausrollen und auf einem Küchentuch 1 - 2 Stunden abtrocknen lassen.

Schritt6

Danach mit einem Ausstecher, ersatzweise einer Kaffeetasse 4 - 5 cm große Plättchen ausstechen. Mittels eines Küchenpinsels mit den Eiern einstreichen ein streichen. (Soll beide Hälften zusammen halten) Jeweils 1 Spinatblatt darüber geben.

Schritt7

Die Ravioli-Füllung:

Schritt8

Das grob gewürfelte Lachsfleisch zunächst 15 min. in den Tiefkühler stellen, gut durchkühlen.

Schritt9

Mit dem Ei, der kalten Sahne, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer fein pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt10

Nunmehr die Lach - und die Gemüsegewürfelchen unterheben, nachschmecken.

Schritt11

Jeweils 1 gehäuften Teelöffel Farce in die Teigmitte setzen und ein 2. Plättchen darüber geben.

Schritt12

An den Rändern mit einer Tischgabel andrücken und für 6 - 7 min. in siedendem Salzwasser garen.

Schritt13

Die Gemüse Bouillon:

Schritt14

Den Fischfond mit dem Weißwein, der Rinderbrühe und etwas getrocknetem Chili erhitzen und die Gemüsewürfel 1 - 2 min. leise köcheln lassen. Danach die Schittlauchröllchen und Tomatenwürfel dazu geben, herzhaft abschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

3 - 4 schwarze Ravioli in einen vorgewärmten Suppenteller geben und mit der Gemüsebouillon übergießen, sofort servieren.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwarze-ravioli-mit-lachs-in-gemuese-bouillon-hausgemacht/>