

# Ravioli mit Lachs

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

## *FÜR DEN NUDELTEIG*

---

2	Bund	Petersilie
1	Bund	Basilikum
600	Gramm	Mehl
6		Eier
1	Essl.	Salz
3	Essl.	Öl

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

1	kg	Lachsfilet
1	Bund	Dill
2		Eier
2	Essl.	Paniermehl
1	Essl.	Crème fraîche
2	Teel.	Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1		Eiweiß

### Anleitung:

Kräuter waschen, trockenschütteln und hacken. Mehl, Eier, Salz, Öl und gehackte Kräuter zuerst mit dem Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Lachsfilet abspülen, Trockentupfen, in Stücke schneiden und im Universalzerkleinerer oder mit dem Pürierstab des Handrührgerätes pürieren. Dill waschen, Trockenschütteln, hacken und mit den Eiern, Paniermehl, Crème fraîche und gehacktem Dill unter die Fischmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudelteig in 4 Teile teilen, jeweils zu einer Rolle formen und mehrmals durch die Nudelmaschine drehen. Die Walzen bei jedem Durchgang enger stellen (bis auf 1 mm). Auf 2 Teigplatten kleine Häufchen aus Fischmasse in Reihen verteilen. Zwischen die Reihen und am Rand Eiweiß pinseln, damit die Ränder der Ravioli-Quadrate besser haften. Die beiden restlichen Teigplatten darauf legen und am Rand und zwischen den Reihen gut andrücken. Mit dem Teigradchen Quadrate ausschneiden. Die Ravioli in reichlich, nicht siedendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Dazu: Tomatensoße und als Wein ein leichter italienischer Weißwein oder ein Prosecco.

Für 6 Portionen mit je ca. 350 Kalorien / 1470 Joule