

Riesengarnelen mit Ravioli auf Krautersalsa und Spargel

Kategorien: Hauptspeise, Fisch, Nudeln, Teigwaren, Saucen

Zutaten für: 4 Portionen

FUER DEN RAVIOLITEIG

200	Gramm	Mehl Typ 550
2	Essl.	Olivenoel
2		Eier
1	Prise	Salz

FUER DIE RAVIOLIFUELLUNG

150	Gramm	Quark
1	Essl.	Basilikumpesto
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

FUER DIE SALSA

1	Essl.	Senf
1/2		Zitrone
6	Blätter	Brennnessel
1		Peperoni
		Weitere frische Kraeuter wie Dill, Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Lavendel, Oregano
20	Gramm	Butter
		Salz, Pfeffer
0,1	Ltr.	Olivenoel

AUSSERDEM

500	Gramm	Weissen und gruenen Spargel
8		Oder 12 Riesengarnelen
	Einige	Knoblauchzehen
		Rosmarin

Anleitung:

Mehl, Eier, Olivenoel und Salz gut verkneten. Dann hauchduenn ausrollen oder mehrfach durch eine Nudelmaschine drehen. Es muessen Teigstreifen von etwa 10 cm Breite entstehen.

Fuer die Fuellung Quark, Pesto, Salz und Pfeffer gut verruehren.

Laengs der Mitte des Teigstreifens, im Abstand von rund 7 cm, teeloeffelgrosse Haeufchen der Fuellung setzen. Die restliche Teigflaechen mit verquirrltem Eigelb bepinseln. Den Teig laengs uebereinander schlagen. Von der Faltseite aus mit einem Blechfoermchen oder einem Glas um die Fuellung herum Halbkreise ausstechen. Diese in Salzwasser 2 Minuten koecheln lassen.

Fuer die Salsa die gezupften Kraeuter ohne Staengel, die kleingeschnittene Peperoni, Senf, Zitronensaft, 0,1 l Olivenoel, Pfeffer, Salz und nach Geschmack auch Knoblauch im Mixer fein puerieren.

Den Spargel putzen und schaelen. Die weissen Stangen je nach Dicke 6 bis 8 Minuten, den gruenen Spargel 4 Minuten kochen. Dann die Stangen laengs und quer halbieren und in Olivenoel braten.

Riesengarnelen mit Ravioli auf Kraeutersalsa und Spargel

(Fortsetzung)

Die Salsa in einem Topf erhitzen und darin die gekochten Ravioli schwenken.

Die Garnelen in der Schale laengs einschneiden, in Olivenoel 2 Minuten braten, dann wenden. Gehackte Peperoni, Rosmarin und Knoblauch dazu geben. Salzen, pfeffern und zum Schluss etwas Butter dazu.

Anrichten: In die Mitte des Tellers 3 oder 4 Ravioli mit Salsa setzen, darauf die gebratenen Riesengarnelen. Ringsherum den Spargel anrichten. Mit frittierten Basilikumblaettern und Tupfern von Salsa dekorieren.