

Safran - Spinatravioli mit Räucherforelle und Sesambutter

Kategorien: Vorspeisen, Teigwaren, Fülle, Nudeln, Fisch

Zutaten für: 4 Portionen

FÜR DEN SAFRANNUDELTEIG

200	Griffiges Weizenmehl
2	Eidotter
2	Eier
1	Olivenöl
2	Safran

FÜR DIE FÜLLE

1	Butter
1	Gehackte Schalotte
250	Blanchierter Blattspinat
150	Räucherforelle
	Salz, Muskat, Pfeffer

AUSFÜHRUNG

100	Butterschmalz
2	Gerösteter Sesam

Anleitung:

Für den Safrannudelteig: Safran in wenig heißem Wasser aufkochen. Alle Zutaten zu einem Teig kneten und in einer Klarsichtfolie ca. 1 Stunden rasten lassen.

Für die Fülle: Schalottenwürfelchen in Butter anlaufen lassen, Blattspinat darin dünsten, abschmecken. Räucherforelle in kleine Stücke schneiden und unter den abgekühlten Spinat mischen.

Raviolierherstellung: Nudelteig dünn ausrollen (einen Streifen von ca. 18 cm Breite). In Abständen von ca. 6 cm in der unteren Hälfte je einen TL Fülle aufsetzen. Den Rand leicht mit Wasser bestreichen, Teig über die Fülle klappen und beim Zudrücken darauf achten, dass möglichst wenig Luft miteingeschlossen wird. So vorbereitet können Ravioli einige Stunden auf bemehltem Baktrennpapier liegen bleiben. Je länger sie trocknen, umso höher wird die Garzeit.

Mit zerlassener Butter und geröstetem Sesam servieren.

Tipp: Für die Garnitur kleine Würfelchen von Räucherforelle und wenig Blattspinat zurückbehalten.