



selbstgemachte Lachs Maultaschen und gebratene Kirschtomaten in Basilikum Schaum

Für die Ravioli:

250 g doppelgriffiges Pasta Mehl

2 Eier

2 Eigelbe

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

400 g Lachsfilet, ohne Haut und Gräten

Salz, Pfeffer

0.5 Zitrone, davon der Saft

Außerdem:

1 Bündel Basilikum

1 geschälte geschnittene Schalotte

400 ml Lafer Fischfond

150 ml Sahne

Salz, Pfeffer

2 Knoblauchzehen

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

400 g kleine Kirschtomaten an der Rispe

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Esslöffel Zucker

50 g Butter

selbstgemachte Lachs Maultaschen und gebratene Kirschtomaten in Basilikum Schaum

1.

Mehl mit Eiern, Eigelben, Öl und einer Prise Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten. Diesen in Folie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank legen.

Inzwischen Lachsfilet klein würfeln und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 mm dünn ausrollen. Mit Hilfe eines Ausstechers (ca. 10 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Jeweils etwas von der Lachs-Mischung in der Mitte der Teigblätter verteilen. Rand dünn mit etwas Eiklar einstreichen und zu Halbmonde zusammenklappen. Ränder fest mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken. Maultaschen bis zur Verwendung im Gefrierfach aufbewahren.

Für den Schaum Basilikumblätter abzupfen. Schalotte in 1 EL Öl in einem kleinen Topf anschwitzen. Basilikum-

Stiele mit Fischfond und Sahne zugeben und ca. 6 min. einkochen lassen. Anschließend die Stiele herausheben.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kirschtomaten waschen und samt Rispe mit Knoblauchscheibchen in einer großen breiten Pfanne mit heißem Öl und 1 EL Butter 4-5 min. anbraten. Dann mit Zucker bestreuen und damit leicht karamellisieren.

Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 4-5 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und zu den Kirschtomaten in die Pfanne geben und behutsam unterschwenken. Dabei alles mit Salz und Pfeffer nochmals würzen.

Gezupfte Basilikumblätter grob hacken, mit Butter zur eingekochten Fisch-Sahne geben und etwa 1 min. lang mit dem Pürierstab untermixen. Soße mit Salz, Pfeffer abschmecken. Alles nochmals schaumig auf mixen. Ravioli zusammen mit den Kirschtomaten auf Teller anrichten, Basilikumschaum darüber verteilen.