



Hummer Ravioli in cremiger Sauce

Für die Ravioli:

300 g Weizenmehl Type 00 (alternativ 405)

3 Große(s) Eier

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Prise(n) Salz

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Für die Hummerfüllung:

150 g gegartes Hummerfleisch, sehr fein gehackt

80 g Ricotta

1 Esslöffel Crème fraîche

1 Teelöffel Zitronenabrieb (Bio)

Salz, weißer Pfeffer

1 Prise(n) Cayennepfeffer

1 Esslöffel fein gehackter Schnittlauch

Für die Sauce:

1 Schalotte, sehr fein gewürfelt

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

30 ml trockener Weißwein

200 ml Jürgen Langbein Krustentier-Fond

80 ml Sahne

Salz, weißer Pfeffer

1 Teelöffel Leverno Bio Tomatenmark

1 Esslöffel kalte Butter (optional)

Topping optional:

frisch gehackter Schnittlauch

Zitronenöl

Jürgen Langbein Hummerbutter

Hummer Ravioli in cremiger Sauce

1.

Für die Ravioli: Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, Mulde formen. Eier, Salz & Olivenöl hineingeben. Von innen nach außen verrühren, dann 10 min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln, mind. 30–45 min. bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für die Hummerfüllung: Alle Zutaten vorsichtig vermengen (nicht matschig rühren). Abschmecken und kühl stellen, bis die Ravioli gefüllt werden.

Um die Ravioli zu formen den Teig halbieren und portionsweise sehr dünn ausrollen (Stufe 6–7 Nudelmaschine). Teigbahn auf eine bemehlte Fläche legen.

Je 1 TL Füllung mit Abstand aufsetzen. Den Teig leicht mit Wasser bestreichen und die zweite Bahn auflegen. Die Luft sorgfältig herausdrücken und Ravioli ausstechen oder schneiden. Auf einem bemehltem Tuch lagern.

Für die Sauce: Butter & Öl erhitzen und die Schalotte glasig dünsten. Tomatenmark kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen und fast komplett einkochen. Fond zugeben und auf ca. $\frac{2}{3}$ reduzieren. Sahne einrühren und sanft 3–5 min. köcheln. Fein abschmecken, optional durch Sieb passieren. Kurz vor dem Servieren kalte Butter einmontieren.

Zum Abschluss die Ravioli in reichlich Salzwasser 2–3 min. garen. Dann direkt in die Sauce geben und vorsichtig schwenken. Bei Bedarf etwas Kochwasser für perfekte Bindung zufügen.

Zum Servieren je nach Belieben mit frisch gehackten Schnittlauch, ein paar Tropfen Zitronenöl und/oder Hummerbutter toppen.