

Ravioli mit Crevettenfüllung

Vor- und zubereiten: ca. 1¼ Std.
ergibt: ca. 40 Stück

Ravioliteig

- 250 g **Mehl**
½ Teelöffel **Salz** in einer Schüssel mischen
- 1½ dl **Flüssigkeit (2 frische Eier, 1 Esslöffel Olivenöl und Wasser)** alles gut verklopfen, begeben, mischen, ca. 15 Min. zu einem glatten, elastischen Teig kneten, bis er im Innern Bläschen und Streifen aufweist und nicht mehr an den Händen klebt. Kugel formen, unter heiss ausgespülter Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. stehen lassen.

Crevettenfüllung

- 1 Esslöffel **Olivenöl** in einer Pfanne warm werden lassen
- 1 **Bundzwiebel mit dem Grün**, Zwiebel gehackt, Grün in feinen Ringen andämpfen
- 1 kleiner **Fenchel** (ca. 160 g), fein gehackt begeben, zugedeckt ca. 10 Min. weich dämpfen, in einer Schüssel auskühlen
- 300 g **gekochte Crevetten**, grob gehackt
- 2 Esslöffel **Mascarpone** begeben, mischen
- ¼ Teelöffel **Salz**
- wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen
- 1 **frisches Ei**, verklopft zum Bestreichen

Formen: Teig halbieren, die Hälfte zugedeckt beiseite legen. Die andere Hälfte auf wenig Mehl ca. 2 mm dick, rechteckig auswallen. Dabei Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen, diese mit wenig Mehl bestäuben. Teig mit dem Teigrädchen längs in ca. 11 cm breite Streifen schneiden. Jeweils nur eine Reihe auf einmal formen. Restlichen Teig mit feuchtem Tuch bedecken. Füllung längs in baumnussgrossen Portionen in Abständen von ca. 2 cm auf der unteren Hälfte des Teigstreifens verteilen, freie Teighälfte bestreichen, über die Füllung legen. Längskante andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Mit der Handkante die einzelnen Ravioli unterteilen und mit dem Teigrädchen voneinander trennen. Ravioli auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Safransauce

- einige **Safranfäden**, kurz in
- 3 dl **Fertig-Fischfond** oder Gemüsebouillon eingeweicht in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln
- 1½ dl **Rahm** dazugiessen, aufkochen
- nach Bedarf **Salz**
- wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen

Ravioli kochen: portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 6 Min. ziehen lassen, abtropfen, anrichten, Sauce darüber giessen.

Pro Person: 30 g Fett, 29 g Eiweiss, 50 g Kohlenhydrate, 2458 kJ (588 kcal)

