

Lachsravioli mit Zitrone

Feine Lachsravioli selbst gemacht – das klingt aufwändig und macht Eindruck bei den Gästen. Dabei ist es gar nicht so kompliziert ...



Zutaten

Für 4 Personen:
pro Person ca. 2015 kJ/482 kcal

RAVIOLI

- 200 g Ricotta
- 200 g geräucher Lachs
(z. B. Rauchlachs Red King),
fein gehackt
- 1 Stängel Zitronengras*, nur Inneres,
fein gehackt
- 1 TL Koriander*, fein geschnitten
- 2 Prisen Salz*
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 Rollen Pastateig*
- 1 frisches Eiweiss, verklopft
- 50 g Butter
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene
Schale

FENCHEL

- ½ EL Butter
- 3 Fenchel (ca. 600 g), längs halbiert,
in feinen Schnitzen
- 2 Prisen Salz*
- 1 dl Wasser

- 1 EL Sojasauce*
- wenig Koriander*, zerzupft,
zum Garnieren

Vor- und Zubereitungszeit

ca. 55 Minuten

*Diese Zutaten sind nicht
als Naturaplan-Produkte erhältlich.

Zubereitung

RAVIOLI: Ricotta in einer Schüssel glatrühren, Lachs, Zitronengras und Koriander darunter mischen, würzen. Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle (ca. 12 mm Ø) geben.

Formen: 1 Pastateig entrollen. An der unteren Schmalseite nebeneinander 3 Streifchen Füllung (je ca. 3 cm) spritzen, ringsum mit wenig Eiweiss bestreichen, Teig mit der Füllung umschlagen. Mit einem Holzspiesschen die Kanten gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Die einzelnen Ravioli unterteilen und mit einem Messer oder dem Teigrädchen voneinander trennen. Ravioli auf ein bemehltes Tuch legen. So weiterfahren, bis beide Teige und die ganze Füllung aufgebraucht sind. Lachsravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 10 Min. ziehen lassen, abtropfen, warm stellen. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Zitronenschale begeben.

FENCHEL: Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen, Fenchel ca. 5 Min. andämpfen, salzen. Wasser dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fenchel zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln.

Servieren: Lachsravioli auf Teller verteilen, Zitronenbutter darüberträufeln. Fenchelschnitze daneben anrichten, mit wenig Sojasauce beträufeln. Lachsravioli mit Koriander garnieren.

www.coopzeitung.ch/rezept



nbutter



coop



Hellrot, mild und fruchtig

Freundliches, helles Rubinrot charakterisiert diesen **Valpolicella DOC Classico Superiore Zeni**. Und so schmeckt er auch: Mild und fruchtig, passt er sehr gut zu allen italienischen Klassikern, seien es Teigwaren, Pizza oder Käse.

Der Valpolicella stammt aus der nordostitalienischen Weinregion Veneto und wird aus verschiedenen, Rebsorten gekeltert. Getrunken wird der leichte Rote eher etwas kühler als gewohnt: Unsere Fachleute empfehlen eine Trinktemperatur von 14 bis 16 Grad.

Preis: Fr. 6.90/75 cl

Erhältlich in grösseren Coop-Verkaufsstellen und online unter:

www.coop.ch

FOTOS: ANDREAS FAHRNI; STYLING: IRENE DE GIACOMO