

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2020** ▪
Tagesmotto „Aus dem Meer“ mit Johann Lafer



Norbert Babeo

Rotbarsch-Ravioli mit Dill-Senf-Sauce und Zucchini-Feldsalat mit Erdnuss-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g doppelgriffiges Mehl
 200 g Weizenmehl
 7 EL Olivenöl
 4 Eier
 1 Prise Salz

Die Eier aufschlagen und mit beiden Mehlsorten, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben. Mit einem Mixer kurz durchkneten. Danach mit der Hand 5 Minuten weiterkneten und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen, danach durch eine Nudelmaschine geben.

Für die Fischfüllung:

200 g Rotbarschfilet, ohne Haut
 1 Bund Frühlingszwiebeln
 1 Bund glatte Petersilie
 1 Ei
 3 Zweige Koriander
 4 eingelegte Sardellen, aus dem Glas
 2 TL eingelegte Kapern, aus dem Glas
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie und Koriander abbrausen und die Blätter abzupfen. Frühlingszwiebeln putzen und klein hacken. Den Rotbarsch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Sardellen und die Kapern klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Ei in eine Schüssel geben und gut durchmengen, nicht kneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den vorbereiteten Nudelteig in Quadrate schneiden und mit einem Teigrad die Ränder bearbeiten. Etwas von der Füllung in die Mitte der Quadrate geben und zuklappen.

Für die Dill-Senf-Sauce:

1 Zwiebel
 1 Zitrone
 100 g Parmesan
 200 g Schlagsahne
 200 ml Fischfond
 200 ml Gemüfefond
 1 EL Dijon-Senf
 1 EL bayerischer süßer Senf
 1 Bund Dill
 50 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in eine Pfanne geben. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben und glasig andünsten. Den Dijon-Senf und den süßen Senf zu den Zwiebeln geben und kurz mit anschwitzen. Danach mit Fischfond und Gemüfefond auffüllen und einreduzieren lassen. Sahne dazugeben. Dill abbrausen, fein hacken und Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Dill und Parmesan in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Zucchini-Feldsalat: Den Feldsalat putzen. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. In einer Pfanne mit Olivenöl Zucchini und Tomaten kurz anbraten.

150 g Feldsalat
1 Zucchini
4 Cocktailtomaten
1 Schalotte
50 g Erdnüsse
1 TL Sahnemeerrettich
4 EL Weißwein-Essig
1 TL Sesam
1 TL Zucker
7 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer

Für das Dressing Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. In einem Mörser die Erdnüsse zermahlen. Eine Erdnuss-Vinaigrette aus zermahlenden Erdnüssen, Schalotten, Sahnemeerrettich, Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl und Essig herstellen und gut durchmengen, kurz ziehen lassen.

Nun den Feldsalat mit dem warmen Zucchini-Tomaten-Gemüse vermengen und die Vinaigrette dazugeben. Gut mischen und mit Sesam bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.