



Dauer: Mittel

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Saison: Sommer

Für: 4 Stück

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Fisch

4 Reinankenfilets

Salz

Pfeffer

Rapsöl

Butter

Ravioli

200 G Mehl

3 Eier

etwas Rapsöl

1
HANDVOLL Steinpilze oder andere Pilze

1
HANDVOLL Eierschwammerl oder andere Pilze

1 Zwiebel

1 EL Mascarpone

Petersilie nach Belieben

Salz

Pfeffer

etwas geriebene Muskatnuss

Butter zum Schwenken

Gemüse

1 KLEINE Zucchini

1 rote Paprika

3 Tomaten

1 Schalotte

Rapsöl

Rosmarin, Thymian

Salz

Pfeffer

Sauce

1 KLEINE Zwiebel

Rapsöl

300 G roter Paprika

2 Knoblauchzehen

Ingwer

1 TL Paprikapulver

1 TL Zucker

125 ML Weißwein

150 ML Gemüsesuppe

40 G Creme fraiche

Salz

Pfeffer

1 SCHUSS heller Essig

Zubereitung

1. Reinankenfilets salzen und pfeffern.
 2. Pfanne mit Öl und Butter heiß werden lassen.
 3. Die Filets auf der Hautseite einlegen, kurz bevor der Fisch fertig ist umdrehen und anrichten.
1. Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem festen Teig verarbeiten und mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.

2. Eierschwammerl und Steinpilze putzen und klein hacken. Zwiebel klein hacken und in Rapsöl anrösten. Sobald diese leicht braun karamellisieren, die Eierschwammerl und Steinpilze zugeben und rösten bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.
3. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskat abschmecken, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mascarpone und 1 Ei begeben, die frische Petersilie hacken und dazu mengen.
4. Den Nudelteig auswalken (oder durch die Nudelmaschine drehen) Kreise ausstechen und befüllen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen, zusammenklappen und an den Enden mit einer Gabel zusammendrücken.
5. In gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen und schließlich in zerlassener Butter schwenken.
1. Gemüsesorten wie etwa Zucchini, Melanzani, Schalotten, Tomaten oder Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In Rapsölschwenken und mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
1. Gehackte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen.
2. Geschnittenen Paprika, gehackten Knoblauch und Ingwer sowie Paprikapulver und Zucker begeben und mit schwitzen.
3. Mit Wein aufgießen, etwas einreduzieren und mit der Gemüsesuppe aufgießen und so lange köcheln, bis sich eine leicht breiige Konsistenz ergibt.
4. Creme Fraiche begeben, die Sauce mixen mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt einen kleinen Schuss weißen Balsamico begeben.