

Filet von der Dorade

mit jungem Spinat und Ricotta-Ravioli



Zutaten für 4 Personen:

8 Filets von der Dorade á 80g
1 kg Spinat
Frischer Thymian und Rosmarin
2 Knoblauchzehen
50ml Weißwein trocken
50ml Geflügelfond
150g Parmesan, gerieben
Butter und Olivenöl
Muskat, Salz und Pfeffer

Für den Teig:
400 g Mehl
2 Eier
100 ml Wasser
1 Prise Salz und Safran, gemahlen

Für die Füllung:
150 g Pinienkerne
250 g Ziegenfrischkäse
250 g Ricotta
250 g getrocknete Tomaten in Öl

Aus Mehl, Eiern, Wasser, Salz und Safran einen geschmeidigen Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.
Für die Füllung Pinienkerne leicht rösten. Ricotta, Ziegenfrischkäse, die abgetropften getrockneten Tomaten und 60 g Pinienkerne mit einem Mixstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig ausrollen und mit einem Ausstecher runde Formen ausstechen. Einen Teelöffel Füllung in die Mitte der Ravioli setzen, zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Die Ravioli auf ein mit Backpapier ausgelegtes und mit Mehl bestreutes Blech legen.

In einem großen Topf Wasser aufkochen, die Ravioli hineingeben und die Temperatur reduzieren.
Ravioli ca. 3-5 Minuten kochen. Wenn die Ravioli wieder an die Oberfläche kommen, sind sie gar.
Weißwein und Geflügelfond aufkochen und den Spinat darin schmelzen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat abschmecken.

Filets mehlieren und auf der Hautseite in Butter und Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann wenden, Thymian und Rosmarin zugeben. Beiseite stellen und 2 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Servieren die Ravioli in geschmolzener Butter, Parmesan und Pinienkernen schwenken und mit Blattspinat und Doradenfilets servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Möbel in der Küche für Sie

Gerd Kastenmeier

Kastenmeier

Kastenmeiers

