

# GEFÜLLTE RAVIOLI

## MIT LIMONE, RICOTTA & SCAMPI

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

**DIDI MAIER**



Damit die Nudeln eine schöne gelbe Farbe erhalten, kann man dem Kochwasser ein wenig Kurkuma begeben (ist geschmacksneutral).



PASTATEIG (Grundrezept)

12 ganze Scampi, geschält und entdarmt (zum Braten)

FÜLLE:

200 g Scampi, geschält und klein geschnitten

3 EL Ricotta

halbe Zwiebel, fein gehackt

5 EL Stangensellerie, fein gehackt

1 Karotte, fein gehackt

etwas Basilikum, Koriander

und Petersilie, gehackt

1 Schuss Tabasco

1 Zitrone, ausgepresst

Zeste von einer Limone

oder Limette

Salz und Pfeffer

SAUCE:

100 ml trockener Weißwein

0,5 l Fisch- oder Rinderfond,

ersatzweise Instantbrühe

200 ml Sahne

2 EL Crème fraîche

3 EL Kräuterpesto

2 TL Zitronensaft

Fülle: Alle Zutaten für die Fülle gut miteinander vermengen. Den Nudelteig dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Durchmesser ca. 10 cm) Kreise ausstechen. Die Fülle mit einem Teelöffel mittig platzieren, Nudelrand mit Eiweiß bestreichen und zu einem Halbkreis zusammenklappen. Den Raviolirand mit den Zinken einer Gabel festdrücken und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 3-4 Minuten garen.

Sauce: Wein im Topf zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen und Fond dazu geben. Abermals 2 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzufügen und wieder 2 Minuten köcheln. Mit Crème fraîche, Pesto und Zitronensaft verfeinern und mit einem Stabmixer aufmixen.

Ein paar frische Kräuter und angebratene Scampi geben dem Gericht den letzten Schliff.