



Zutaten

- Für den Teig:
- 250 g Weizenmehl
- 5 Eigelbe
- 1 Ei
- 1El Olivenöl
- Salz, Muskat
- 600 g Lachsfilet ohne Haut
- 100 ml Sahne
- 1 Spritzer Noilly Prat, ein paar Spritzer Zitronensaft
- Salz, Cayenne Pfeffer
- Ein Drittel des Lachses in einer Küchenmaschine zusammen mit der Sahne fein pürieren. Mit Salz, Cayenne Pfeffer, Zitronensaft und Noilly Prat abschmecken! Den restlichen Lachs in 4 gleichgroße Würfel schneiden.

Hauptgang

Lachs-Raviolo

Entdecke unser Rezept für Lachs-Raviolo! Lerne die Kunst der Pasta im Kochatelier und kreiere ein unvergessliches Gericht. Jetzt ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Alle Zutaten gut verkneten und den Teig anschließend in Folie einpacken und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Anschließend mit der Nudelmaschine dünne Teigplatten herstellen.
3. Den Nudelteig rund ausstechen (8 cm Durchmesser) – 4 ausgestochene Nudelteigplatten mittig mit etwas Lachsfarce bestreichen. Je einen Lachswürfel daraufsetzen und mit etwas Farce bestreichen. Die Ränder vom Nudelteig mit wenig bestreichen. Nun nochmals eine Nudelplatte auflegen und bündig über den Lachswürfel ziehen. Die Ränder fest zusammendrücken. Mit einem gezackten Ausstecher den Raviolo final ausstechen. In kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten kochen lassen.