



Kochen

Simon Tress

Dienstag, 24.10.2016

Ziegenkäse-Ravioli auf geschmortem Orangen-Fenchel mit Avocado

Für 4 Personen

Für die Ziegenkäse-Ravioli

100 g Mehl
1 EL Milch
1 EL Olivenöl
1 Ei (Größe M)
Salz
50 g Lauch
1 Schalotte, klein
75 g Ziegenkäse (oder andere Frischkäse)
Salz
Pfeffer
1 Eigelb (Größe M)

Für den Orangen-Fenchel

1,5 Fenchelknolle
15 g Butter
1 TL Currypulver
250 ml Orangensaft
1 EL Ahornsirup
Salz
Pfeffer

Für den Avocado-Stampf

1 Avocado (z. B. Hass, wichtig Sie sollte sehr weich sein)
Saft von 0,5 Zitrone
Salz
Pfeffer

Für das Forellenfilet

4 Forellenfilets (oder 2 ganze Forellen)
Salz
Pfeffer
4 EL Butter
1 Knoblauchzehe
1 Stiel Rosmarin

Zubereitung

1. **Für die Ravioli** Mehl, Milch, Öl und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Etwas Salz hinzugeben und nochmals gut vermengen.
3. Den Teig anschließend mit einer Nudelmaschine sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen.
4. Den Lauch und Schalotte abziehen, bzw. putzen und in feine Würfel schneiden. Mit dem Ziegenkäse vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Mit einem Ausstecher 8 Teigkreise (Durchmesser: ca. 6 cm) ausstechen.

7. Die Ziegenkäsemasse mittig auf die 4 Teigkreise verteilen. Eigelb verquirlen, die Teigränder damit bestreichen. Die übrigen Teigkreise auf die Füllung setzen und andrücken.

9. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Temperatur herunterschalten, Ravioli darin ca. 5 Minuten garen. Steigen die Ravioli an die Wasseroberfläche, sind sie gar.

10. Ravioli herausnehmen und abtropfen lassen. Nach Belieben in etwas Butter schwenken und servieren.

11. **Für den Fenchel** die Knolle putzen, Strunk entfernen. Fenchel in fein Würfel schneiden.

12. Butter und Curry in einem Topf erhitzen. Fenchel zugeben und alles kurz schwenken.

13. Orangensaft zugeben und alles bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten einköcheln lassen.

14. Wenn der Orangensaft fast vollständig eingekocht ist, Ahornsirup untermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15. **Für die Avocado** die Frucht halbieren, den Stein entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

16. Avocado-Fruchtfleisch und Zitronensaft mit einer Gabel zermusen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

17. Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen.

18. Butter zusammen mit der halbierten, ungeschälten Knoblauchzehe und dem Rosmarin erhitzen.

19. Wenn die Butter leicht braun ist die Forellenfilets auf der Hautseite kross braten, anschließend kurz wenden und auf der Fleischseite ganz kurz anbraten.

20. Filets mit Ziegenkäseravioli, Fenchel und Avocado servieren.