

Frisch gekocht
Donnerstag, 4. August 2016



Rezept von Konstantin Filippou

Raviolo mit Krabbenfleisch und Manchego

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Krabbenfülle:

10 g Butter, 1 EL Olivenöl, 1/2 Lauch (fein gehackt; nur der weiße Teil), 1 kleine Karotte (sehr fein gewürfelt), 1 Lorbeerblatt, 2 Knoblauchzehen (zerdrückt), 1 1/2 TL Thymian (gehackt), 1 EL Cognac, 2 EL Weißwein, 250 g gehackte Pelati-Tomaten, 1 Prise Staubzucker, 170 ml Fischfond, 200 g gekochtes Krabbenfleisch (zerpflückt), 1 EL Petersilie (fein gehackt).

Außerdem:

8 frische Lasagneblätter, etwas Krabbenfleisch, Rosmarin, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, 300 ml Obers, 1 Lorbeerblatt, 60 g geriebener Manchego.

Zum Garnieren:

1 EL Olivenöl, 3 Scheiben Weißbrot (ohne Rinde, in Würfel geschnitten), 1 EL Petersilie (fein gehackt); geräucherter, süßer Paprika zum Bestreuen.

Zubereitung

Für die Krabbenfülle Butter und Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Lauch, Karotten und Lorbeer zugeben und 10 Minuten kochen. Knoblauch und Thymian zugeben und 30 Sekunden weiterkochen. Cognac und Wein zugießen und aufkochen. Tomaten, Zucker und Fischbrühe zugeben, zum Kochen bringen. Dann die Hitze reduzieren und in 30 bis 35 Minuten dicklich einköcheln. Vom Herd nehmen und das Krabbenfleisch sowie die Petersilie einrühren.

Lasagneblätter in kochendem Salzwasser mit etwas Olivenöl bissfest kochen. Auf jedes Blatt etwa 2 EL der Krabbenfülle platzieren und das Teigblatt zusammenklappen.

Für die Garnierung das Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Brotwürfel zugeben und 2 Minuten sautieren, danach auf Küchenpapier abtropfen.

Krabbenfleisch mit etwas Rosmarin, Lorbeerblatt und angedrückter Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten, mit Obers aufgießen und den Manchego einrühren und schmelzen lassen. Es sollte eine sämige Sauce entstehen. Beiseite stellen.

Ravioli auf Teller anrichten, die Sauce darüber löffeln, die Brotwürfel darüber streuen. Mit Paprika und gehackter Petersilie bestreut servieren.