

**Schmeckt perfekt**



**Rezept von Hannes Müller**

**Kleiner Eintopf vom Seefisch mit Petersilienravioli**



**1 Stunde 40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

---

### **Zutaten für 6 Personen**

300 g verschiedener Seefisch (z.B. Zander und Forelle, in nicht zu kleine Würfel geschnitten), 500 g Fischabschnitte (Karkassen), 1 ½ l Gemüsefond, Anis, Wacholderbeere, Fenchelsamen, 100 ml Wermut, 150 ml Weißwein, 1 Eiweiß, Salz, Pfeffer, etwas Petersilienstängel; etwas Safran, 1 Fenchelknolle, 1 Karotte.

Für den Ravioliteig: 400 g glattes Mehl, 250 g Eidotter, 1 Ei, 10 g Öl, 4 g Salz.

Für die Fülle: ca. 50 g Petersilie (je nach Geschmack), 1 EL Olivenöl, 200 g Topfen, Salz, Pfeffer.

Zum Anrichten: etwas Selleriegrün.

### **Zubereitung**

Für den Ravioliteig alle Zutaten miteinander vermengen bzw. glatt verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde kühl rasten lassen.

Für die Fülle die Petersilie zusammen mit dem Öl in der Küchenmaschine mixen. Topfen einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend in einen Spritzsack füllen und kaltstellen. (Sollte der Topfen nicht allzu trocken sein, kann man auch noch ein paar Semmelbrösel dazugeben).

Den Teig mit einem Küchenholz auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Kreisausstecher die Teigstücke (Größe je nach Wunsch) ausstechen. Mit einem Spritzsack die Petersilienfülle auf die Teigstücke spritzen. Zusammenklappen und auf einem bemehlten Blech lagern.

Für den Eintopf den Gemüsefond zusammen mit Weißwein, Wermut mit den Fischabschnitten und den Gewürzen sowie dem Eiweiß ca. 1 Stunde köcheln. Abschließend den fein gemörserten Safran darin ziehen lassen.

Karotte und Fenchel schälen und in feine Stifte schneiden. Das Gemüse in den Fond geben und aufkochen lassen. Sobald der Fond mit dem Gemüse aufkocht, Fischstücke zugeben und noch ganz kurz weiterkochen, damit der Fisch gleich stockt und die Suppe nicht trübt. Zu diesem Zeitpunkt den Topf vom Herd nehmen und den Fisch darin noch kurz gar ziehen lassen.

Die Ravioli etwa 3 Minuten im Salzwasser kochen. Danach aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Den Fischeintopf in tiefen Tellern anrichten, die Ravioli einlegen und mit ein paar geschnittenen Sellerieblättern bestreut servieren.