

Ravioli von der Bachforelle

TIROLER
BACHFORELLE

Scheffauerer
LEO TRIXL, FIEBERBRUNN

mit Pomodorini
und Basilikum

Rezept von

WALTER GÖTSCH
Hotel & Restaurant Alpenhof, Westendorf

Zutaten für 4 Personen

165 G WEIZENMEHL
75 G HARTWEIZENMEHL
2 GROSSE EIER
50 ML WASSER
1 TL OLIVENÖL

150 G TOPFEN
ZESTE EINER 1/2 LIMETTE
1/2 KNOBLAUCHZEHE FEIN GEHACKT
1 ZWEIG THYMIAN
MUSKATNUSS GERIEBEN, SALZ, PFEFFER
400 G TIROLER BACHFORELLE
ETWAS OLIVENÖL
30 ML WEISSWEIN

250 G POMODORINI (CHERRY-TOMATEN)
5 BLÄTTER BASILIKUM
1/2 KNOBLAUCHZEHE FEIN GEHACKT
ETWAS OLIVENÖL, SALZ, PFEFFER



① Teig

Zubereitung

Das Weizen- und das Hartweizenmehl in eine Schüssel geben und mit den Eiern, dem Wasser, Olivenöl sowie Salz vermischen. Auf einem Tisch oder Nudelbrett zu einem geschmeidigen, aber doch relativ festen Teig kneten. Den Teig mit einer Klarsichtfolie gut zugedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen.

③ Soße

Zubereitung

Cherry-Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Knoblauch kurz anbraten. Die Basilikumblätter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und durchschwenken.

② Fülle

Zubereitung

Den Topfen mit Limettenzesten, Knoblauch, Thymian, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Die Bachforelle entgräten und enthäuten, dann in Würfel schneiden. In einem Topf kurz mit Olivenöl erhitzen und mit Weißwein ablöschen, dann kaltstellen.

Den Nudelteig dünn ausrollen, runde Blätter ausstechen und die Topfenmasse mit dem Spritzbeutel auf die ausgestochenen Ravioli spritzen. Die erkalteten Forellenstücke drauf legen. Den Rand mit Ei oder Wasser bestreichen, zuklappen und leicht mit einer Gabel zudrücken. Vor dem Kochen kurz antrocknen lassen. Anschließend in Salzwasser köcheln, bis die Teigtaschen nach oben schwimmen (ca. 5 - 6 Minuten).

Weinempfehlung

WEISSBURGUNDER „SAND & KALK“
Weingut Herrenhof, Vulkanland



MEHR REZEPTE UNTER
WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

