Ravioli in scharfer Meeresfrüchte-Sauce



Pasta mit Meeresfrüchte-Sauce

Als Pasta habe ich frische Ravioli gewählt, und zwar Ravioli funghi porcini – also mit Steinpilzen. Die waren im Kühlschrank noch übrig. Geplant waren zu der Sauce mit den Meeresfrüchten ursprünglich frische Tagliatelle nero, also mit Tintenfischtinte schwarz gefärbte Pasta, die geschmacklich hervorragend zu Fisch und Meeresfrüchten passt. Leider hatte mein Supermarkt diese nicht mehr im Sortiment. Aber dafür kamen noch einige Austernpilze in die Sauce, eine Jalapeño für die milde Schärfe und trockener Weißwein für Säure. Die Mehlschwitze und der Schmand erzeugten eine wunderbar sämige, gebundene Sauce und der Safran lieferte die goldgelbe Farbe.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Jalapeño
- 180 g Riesengarnelenschwänze
- 70 g Krabben
- 40 g Austerpilze
- 100–150 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond (oder auch Fischfond)
- 1 TL Senf
- ½ EL Schmand (24 %)
- 1 EL Mehl
- 0,1 g gemahlener Safran
- frisch gemahlener Muskat
- weißer Pfeffer
- Salz
- Butter

- 500 g Ravioli funghi porcini

- frisch gemahlener Parmesan
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebel schälen und kleinschneiden. Jalapeño längs halbieren und in halbe Scheibe schneiden. Eine große Portion Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kräftig anbraten. Das Mehl hinzugeben und in der Butter unter kräftigem Rühren mit dem Kochlöffel anbraten. Dabei die vorhandenen Röststoffe vom Boden des Topfes abschaben. Mit dem Weißwein ablöschen, den Fond hinzugeben und alles kräftig verrühren. Vom Herd nehmen.

Austernpilze in kleinere Stücke schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und nacheinander erst die Pilze, dann die Krabben und schließlich die Garnelen separat anbraten. Jeweils zur Sauce hinzugeben. Senf und Schmand ebenfalls hinzugeben. Dann mit Safran, einer großen Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren, wieder erhitzen und abschmecken.

Parallel dazu die Ravioli nach Anleitung zubereiten.

Ravioli in zwei großen Pastatellern anrichten, großzügig von der Meeresfrüchte-Sauce darüber geben und mit frisch gemahlenem Parmesan und kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.