



Ravioli al baccalà

Baccalà, der getrocknete und gesalzene Kabeljau, muss lange gewässert werden bevor er in der Küche weiterverarbeitet werden kann. Man kann ihn auch bereits gewässert und tiefgefroren kaufen. Er ist gegenüber frischem Kabeljau deutlich geschmacksintensiver und von festerer Konsistenz - für eine Ravioli-Füllung genau das Richtige. Man findet ihn am ehesten in türkischen oder italienischen Lebensmittelgeschäften. Meist muss er nur noch gehäutet und von einzelnen Gräten befreit werden.

Für die Ravioli-Füllung muss der Baccalà vorab weich gekocht werden, am besten in dem ganz trockenen Wermut Noilly Prat, er gibt der Füllung einen runden, vollen Geschmack.

Angerichtet werden die Ravioli auf einer kräftigen Tomatensauce, die mit Basilikum reichlich Rotwein zubereitet wird.

Zutaten (pro Portion)

[Pastateig von da](index.php?id_kat=13&id_rez=1299), ca. 1/3 des Rezepts

Füllung:

120g	Baccalà-Filet aufgetaut
1,5El	frische Petersilie gehackt
1	Knoblauchzehe
5cl	Noilly Prat
1Tl	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
	Olivensöl

Sauce:

20g Zwiebel
5cl Rotwein
8cl Passata di pomodoro
4-5 frische Basilikumblätter
1-2 Prisen Zucker
 Salz und Pfeffer

Petersilie zur Dekoration

Zubereitung

Mit Hilfe eines scharfen Messers die Haut vom Fisch abziehen. Das Filet mit den Fingerspitzen nach Gräten absuchen und diese mit einer Zange herausziehen. Filet zu kleinen Würfeln schneiden. Petersilie fein hacken.

Fisch und Petersilie in Olivenöl kurz andünsten. Vorsicht: Der Fisch klebt leicht am Pfannenboden fest! Möglichst rasch mit einer Gabel auflockern. Noilly Prat zugießen und die Knoblauchzehe dazupressen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen, ev. etwas Wasser zugießen, damit die Masse nicht zu trocken wird und anbrennt. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastateig auf Stufe 8 von 9 mit der Pastawalze auf eine Breite von ca. 15cm auswalzen. Auf Arbeitsfläche legen. Ränder begradigen und den Teig zu 8, ca. 14x6cm grossen Stücken zuschneiden. Ein gut gehäufte Teelöffel der Füllung auf den Teig geben und leicht festdrücken. Teigblätter mit der Fingerkuppe mit etwas Wasser bestreichen, freies Teigende über die Füllung schlagen und die Ränder festdrücken. Darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Überschüssiger Teig mit einem gezackten Teigrad wegschneiden.

Sauce:

Zwiebel hacken und in Olivenöl ca. 3 Minuten dünsten. Rotwein zugießen und auf 1/3 einkochen lassen. Basilikum grob hacken, zusammen mit der Passata zugeben, 2-3El Wasser zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli in leicht siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

Sauce zu einem Spiegel anrichten, die Ravioli drauflegen und mit Petersilie garnieren.









