



Ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà in brodo allo zafferano

Da kommen allerhand Aromen und Farben zusammen. Der Ravioliteig ist mit Sepia, der Tinte des Tintenfisches gefärbt, gefüllt sind die Ravioli mit Baccalà dem eingesalzen Kabeljau (Klippfisch oder Stockfisch). Gekart werden sie in einer Bouillon mit Lauch, Rüebli und Zwiebeln die kräftig mit Safran gefärbt und gewürzt ist. Diese grossen Ravioli habe ich beim Italiener gekauft, nicht getrocknet, sondern frisch pasteurisiert. Zubereiten lassen sie sich wie frische Ravioli: Sie müssen nur etwa 7-8 Minuten im leicht köchelnden Sud gegart werden.

Zutaten (2 Portionen)

340g	Ravioli al nero di seppia
1	kleine Zwiebel
6cm	Lauch
6cm	Rüebli
1dl	fruchtiger Weisswein z.B. Arneis aus dem Piemont
6dl	milde Bouillon
1/2Tl	Safranfäden
	Bratbutter
	ev. wenig Parmesan

Zubereitung

Zwiebel und Lauch halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Rüebli in dünne Scheiben schneiden und zu schmalen Stiften schneiden.

Alles Gemüse miteinander in Bratbutter andünsten, ohne dass es Farbe annimmt. Mit Weisswein ablöschen und diesen ca. 5 Minuten einkochen lassen. Safranfäden zwischen den Fingern verreiben und zugeben.

Mit Bouillon auffüllen und ca. 20-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse grad so knapp weich ist. Ev mit etwas Gemüseextrakt abschmecken.

Ravioli neri zugeben und ca. 8-10 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Suppe anrichten, Ravioli in die Suppe legen und nach Belieben wenig Parmesan darüberreiben.





Gemüse im Weisswein schmoren



Mit Bouillon aufgefüllt



Angerichtet mit etwas Parmesan