



## OBERPFÄLZER KARPFFEN G.G.A.

### Ravioli



#### FÜR DIE FARCE:

250 g Filet vom Oberpfälzer Karpfen  
g.g.A, ohne Haut  
50 ml Sahne  
Abrieb von ½ Bio-Zitrone  
1 Eiweiß  
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, klein  
gewürfelt  
80 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
4 EL Haselnüsse, geröstet und gehackt  
100 g Sauerampfer, fein geschnitten  
1 EL Thymian, gehackt

#### FÜR DEN NUDELTEIG:

350 g Hartweizengrieß  
150 g Weizenmehl Type 550  
4 Eier  
2 Eigelb  
1 EL Balsamico bianco  
Salz

#### UNSER TIPP:

Die Ravioli können roh im Froster für etwa 2–3 Monate aufbewahrt werden. Übriger Nudelteig kann eingefroren und für etwa 3 Monate aufbewahrt werden. Auch die Maultaschen lassen sich gut einfrieren.

Die angegebene Zutatenmenge ist als Mindestmenge für dieses Rezept zu betrachten. Bei einer geringeren Menge lässt sich der Teig nicht so gut anmischen. Gut abgedeckt hält der Teig auch im Kühlschrank für max. 3 Tage. Dazu passt sehr gut Salbeibutter, ein Pesto nach Wahl oder die Soße vom Bayerischen Meerrettich g.g.A.

#### ZUBEREITUNG:

Das Karpfenfilet klein würfeln und mit 50 ml Sahne und den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Für 10 Minuten in den Froster stellen. Anschließend in der Moulinette / im Thermomix sehr fein pürieren und dabei nach und nach die restliche Sahne unterarbeiten. Mit den Gewürzen abschmecken. Nüsse, Sauerampfer und Thymian unterheben, dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig mit der Pastamaschine stufenweise immer dünner bis zur dünnsten Stufe ausrollen. Anschließend den ausgerollten Nudelteig komplett mit Eiweiß oder Wasser großzügig einpinseln. Die Farce auf die untere Hälfte der Teigbahn portionieren und dann die obere Hälfte auf die untere legen. Mit den Fingern die Luft herausdrücken und die beiden Teigbahnen zusammendrücken. Mit einem Messer/Teigrad zu Ravioli schneiden, dann mit der Gabel die Ränder gut andrücken.

Zum Garen in kochendes Salzwasser legen und ca. 4–5 Minuten gar ziehen lassen.



**AUTOR GIUSEPPE MESSINA:**

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck