

Offene Ravioli mit Languste & Bouillabaisse-Schaum



Für 4 Portionen

1 Langustenschwanz (ca. 400 g)
Salz, Pfeffer
60 g Schalotten, 150 g Fenchel
70 g Stangensellerie, 100 g Lauch
2 EL Olivenöl
1 Msp. Safranpulver
100 ml Weißwein, 40 ml Noilly Prat
1 l Fischfond
je 1 Thymian-, Rosmarin- und Estragonzweig
100 ml Sahne, 20 ml Pernod
Saft von 1/2 Zitrone

Für den Teig

50 g Hartweizengrieß, 75 g Mehl,
Kurkumapulver, 2 Eigelb
1/2 TL Olivenöl, etwas Wasser

Außerdem

je 100 g gelbe & grüne Zucchini-
stifte
20 g Butter, 100 g Tomatenwürfel
Salz, Pfeffer
kleinblättriges Basilikum

Unsere AIDA Rezepte der Woche

finden Sie auf www.aida.de/rezepttipp

(1) Den Langustenschwanz 6 bis 8 Minuten in Salzwasser kochen, herausnehmen und abschrecken. Das Fleisch auslösen und beiseite stellen, die Schale in Stücke schneiden.

(2) Das Gemüse putzen, klein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Die Schale der Languste und den Safran mit anbraten, alles mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen, etwas einkochen und die Mischung mit Fischfond auffüllen. Die Kräuter zufügen und alles 1 Stunde köcheln lassen.

(3) Die angegebenen Zutaten zu einem Nudelteig verkneten, ausrollen, 8 Kreise (8 cm) ausstechen und in Salzwasser al dente garen.

(4) Den Fond passieren, auf die Hälfte einkochen, Sahne zugießen und erneut einkochen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. 50 g Butter untermixen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Pernod würzen.

(5) Zucchini blanchieren, abtropfen lassen und in Butter schwenken. Die Tomaten zufügen, salzen und pfeffern. Langustenfleisch in Scheiben schneiden, in der übrigen Butter erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

(6) Je ein Nudelblatt auf vorgewärmte Teller legen, je 1/4 Gemüse und Languste darauf verteilen. Ein zweites Nudelblatt aufrollen und auflegen. Die Sauce mit dem Mixer aufschäumen und darüber träufeln. Alles mit Basilikum garnieren und servieren.

