Reinankenfilet mit Pilzravioli, Gemüse und Paprikasauce

1/4 Fisch

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Für: 4 Stück

Zutaten

4	Reinankenfilets
	Salz
	Pfeffer
	Rapsöl
	Butter

Zubereitung

1. Reinankenfilets salzen und pfeffern.
2. Pfanne mit Öl und Butter heiß werden lassen.
3. Die Filets auf der Hautseite einlegen, kurz bevor der Fisch fertig ist umdrehen und anrichten.

Reinankenfilet mit Pilzravioli, Gemüse und Paprikasauce

2/4 Ravioli

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Für: 4 Stück

Zutaten

200 G	Mehl
3	Eier
	etwas Rapsöl
1 HANDVOLL	Steinpilze oder andere Pilze
1 HANDVOLL	Eierschwammerl oder andere Pilze
1	Zwiebel
1 EL	Mascarpone
	Petersilie nach Belieben
	Salz
	Pfeffer
	etwas geriebene Muskatnuss
	Butter zum Schwenken

Zubereitung

1. Mehl , Eier, Olivenöl und Salz zu einem festen Teig verarbeiten und mindestens eine halbe Stunde rasten lassen.
2. Eierschwammerl und Steinpilze putzen und klein hacken. Zwiebel klein hacken und in Rapsöl anrösten. Sobald diese leicht braun karamellisieren, die Eierschwammerl und Steinpilze zugeben und rösten bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.
3. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskat abschmecken, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Mascarpone und 1 Ei beigeben, die frische Petersilie hacken und dazu mengen.
4. Den Nudelteig auswalken (oder durch die Nudelmaschine drehen) Kreise ausstechen und befüllen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen, zusammenklappen und an den Enden mit einer Gabel zusammendrücken.
5. In gesalzenem Wasser etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen und schließlich in zerlassener Butter schwenken.

Reinankenfilet mit Pilzravioli, Gemüse und Paprikasauce

3/4 Gemüse

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Für: 4 Stück

Zutaten

1 KLEINE	Zucchini
1	rote Paprika
3	Tomaten
1	Schalotte
	Rapsöl
	Rosmarin, Thymian
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Gemüsesorten wie etwa Zucchini, Melanzani, Schalotten, Tomaten oder Paprika waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In Rapsölschwenken und mit Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Reinankenfilet mit Pilzravioli, Gemüse und Paprikasauce

4/4 Sauce

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Sommer Für: 4 Stück

Zutaten

1 KLEINE	Zwiebel
	Rapsöl
300 G	roter Paprika
2	Knoblauchzehen
	Ingwer
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Zucker
125 ML	Weißwein
150 ML	Gemüsesuppe
40 G	Creme fraiche
	Salz
	Pfeffer
1 SCHUSS	heller Essig

Zubereitung

1. Gehackte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen.
2. Geschnittenen Paprika, gehackten Knoblauch und Ingwer sowie Paprikapulver und Zucker beigeben und mit schwitzen.
3. Mit Wein aufgießen, etwas einreduzieren und mit der Gemüsesuppe aufgießen und so lange köcheln, bis sich eine leicht breiige Konsistenz ergibt.
4. Creme Fraiche beigeben, die Sauce mixen mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt einen kleinen Schuss weißen Balsamico beigeben.