Ravioli al tonno an Kapernsauce mit Wermut

Die Thonfüllung für die Ravioli wird mit eingelegten Sardinenfilets ergänzt, das gibt ihr einen volleren Geschmack, wers deftiger mag, nimmt statt dessen die salzigeren Sardellenfilets. Zitronensaft und wenig Zwiebel runden die Füllung mit einer frischen Note ab. Angerichtet werden die Ravioli mit Kapern, die in einem leichten Jus mit dem trockenen, französischen Wermut Noilly Prat und wenig Sauerrahm kurz geschmort werden - Kapern und Thon sind ein Paar, das gut zusammenpasst.

Zutaten (2 Portionen)

~200g	Ravioliteig von da
120g	Thon
20g	Zwiebel
2	Sardinenfilets in Öl, ca. 30g
1El	Zitronensaft
30g	Sauerrahm (für die Füllung)
1El	Petersilie (gehackt)
2El	Kapern in Essig, abgetropft
10g	Tafelbutter
5cl	Noilly Prat
40g	Sauerrahm (für die Sauce)
	Salz und Pfeffer

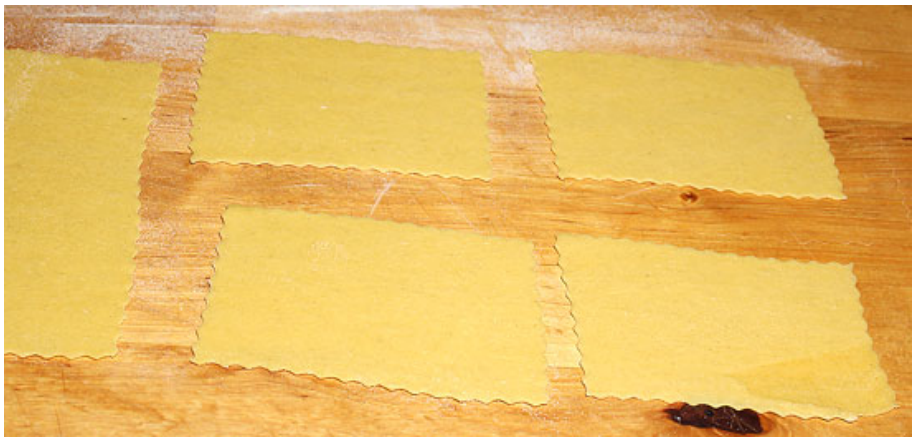
Zubereitung

Thon und Sardinenfilets abtropfen lassen. Zusammen in eine Schüssel geben, zuerst mit einer Gabel zerzupfen und dann mit den Fingern verkneten. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Zusammen mit dem Zitronensaft und dem Sauerrahm zugeben. Gut vermischen und dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastateig mit der Pastawalze dünn auswallen (Stufe 8 von 9). Teig zu 10x7cm grossen

Rechtecken schneiden. Knapp baumnussgrosse Stücke der Thonmasse in die Mitte der Teigstücke geben. Die Ränder mit den Fingern leicht befeuchten, den Teig über die Füllung schlagen und die Ränder leicht festdrücken. Darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen. Ravioli bis zum Garen mit einem Tuch oder Küchenpapier abdecken.

Kapern unter fliessendem Wasser gründlich abspülen und gut abtropfen lassen. Tafelbutter in einem Pfännchen aufschäumen lassen, die Kapern zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Noilly Prat und Sauerrahm zugeben, verrühren und leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten.

Ravioli 12 Minuten in leicht gesalzenem und siedendem Wasser ziehen lassen.

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, auf heissen Tellern anrichten und mit der Kapernsauce nappieren.