



Lachsravioli mit Frühlingszwiebeln und Kapern

Geräucherter Lachs genießt man gerne mit Zwiebelringen und Kapern. Die Zutaten kommen auch in diesem Rezept zum Zug, der Lachs wird in Ravioli verpackt, die Zwiebelringe kommen in einer schlanken Rahmsauce daher und die Kapern sind einfach Garnitur. Die Lachsfüllung ist einfach nur Lachs, keine weiteren Gewürze, wozu auch, denn der Lachs (von "das Pure") ist sehr delikat und kräftig im Geschmack. Ich habe ihn einfach nur fein gehackt (nicht püriert!) und in den frischen Pastateig gepackt.

Zutaten (pro Portion)

	Pastateig (ca. 1/2 Rezept von da)
60g	Geräucherter Lachs
1	Frühlingszwiebel
1El	Kapern
1dl	Gemüsebouillon
1El	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lachs fein schneiden (am besten mit dem Wiegemesser).

Pastateig mit der Pastawalze auf die 2. dünnste Stufe auswallen. Teigbahn auf einer mit Hartweizengries bestreuten Fläche auslegen. Mit einem Raviolistecher Rondellen von ca. 6cm Durchmesser ausstechen. Vom gehackten Lachs gut haselnussgrosse Bällchen abstechen und etwas zusammendrücken. Am besten geht das mit einem Kaffeelöffel und den Fingern. Füllung auf die Rondellen verteilen, Ränder mit dem Finger befeuchten und eine zweite Rondelle darüberlegen und ringsum festdrücken. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden.

Ravioli in leicht siedendem Wasser 8 Minuten ziehen lassen.

Sauce:

Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden. In der Bouillon ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und gut verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Kapern unter lauwarmen Wasser abspülen und zum Schluss über die mit Sauce angerichteten Ravioli geben.





