Ravioli al nero di seppia ripieni di baccalà - Schwarze Ravioli mit Stockfisch an Kurkuma-Sauce

An ihrem Stand am Robenhauser Wochenmarkt bieten die Fratelli Sergio Früchte, Gemüse und ausgesuchte Delikatessen aus Kalabrien an, so auch diese grossen, schwarzen Ravioli. Der Teig ist mit Seppia (Tinte vom echten Tintenfisch) intensiv schwarz gefärbt. Die Füllung besteht aus einem feinen, kräftig schmeckenden Püree vom Stockfisch. Bereits beim Garen der Ravioli im Wasser steigt der typische Duft vom Stockfisch aus der Pfanne direkt in die Nase. Dazu habe ich eine eher liebliche Sauce aus Kurkuma und Zwiebeln zubereitet und dieser mit einer Liaison zu einer sämigen Konsistenz verholfen.

Zutaten (1 Portion)

150g	Ravioli al nero (5 Stück)
10g	Butter
1/2	Zwiebel
1Tl	Kurkumapulver
1/2	frischer Ingwer, geraspelt
5cl	Weisswein (Arneis)
1dl	mediterane Bouillon von Nahrin
1	Eigelb
2El	Vollrahm
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebel fein hacken. Butter erhitzen bis er leicht zu schäumen beginnt, Zwiebel zugeben und ca. 3-4 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Kurkuma zugeben und kurz mitdünsten. Ingwer dazu raspeln und mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Bouillon dazugiessen und 5 Minuten köcheln lassen.

Eigelb und Vollrahm verquirlen (Liaison). Herdplatte ausschalten, sobald die Sauce

nicht mehr köchelt, die Liaison einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Ravioli ca. 6-8 Minuten in leicht kochendem Wasser ziehen lassen.
Die grossen Ravioli wurden nicht getrocknet, sondern pasteurisiert, der Teig ist darum noch weich und ist nach einer relativ kurzen Garzeit al dente.