



*Ravioli von Sankt-Jacobsmuscheln  
in Krustentiersauce mit Scorzonitrüffeln*

*Für 4 Personen*

*Für den Ravioliteig:*

*100 ml Weißwein*

*10 gr Safranfäden*

*300 gr Mehl*

*180 gr Eigelb*

*Meersalz*

*Eigelb zum Bestreichen*

*Raviolifüllung:*

*4 Stück Jacobsmuscheln*

*4 EL Langustinenfarce*

*4 Scheiben Perigordtrüffel*

*Meersalz, Pfeffer aus der Mühle*

**Für die Sauce:**

1 kg Hummerschalen  
40 ml Olivenöl  
100 gr Karotten  
100 gr Staudensellerie  
100 gr Fenchel  
100 gr Lauch  
300 gr geschälte Tomaten  
5 gr Pfefferkörner  
1 Bund Dill  
250 ml Riesling  
400 ml Noilly Prat  
40 ml Cognac  
40 ml Portwein  
750 ml Fischfond  
250 ml Sahne  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle  
Cayennepfeffer

**Für die Garnitur:**

40 gr Trüffel in feine Streifen geschnitten  
1 Bund feine Thaispargel  
20 gr Butter  
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle  
4 Kerbelzweige

**Zubereitung Ravioliteig:**

Weißwein mit Safran in einen kleinen Topf geben. Die Flüssigkeit auf 20 ml einkochen lassen. Mehl, Eigelb, Salz und Safranreduktion zu einem glatten Teig kneten. Teig in Klarsichtfolie einschlagen. 6 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen. Den Teig teilen. Die eine Teighälfte mit Eigelb dünn bestreichen. 12 kleine Häufchen Langustinen in regelmäßigen Abständen darauf spritzen. Jacobsmuscheln mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf die Farce setzen.