



*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.