

Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine



**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

## **Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine**

### **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

## **Rezept nach Harald Wohlfahrt bei La Cuisine**

*Meersalz und Pfeffer würzen und auf die Farce setzen. Die Teigecken mit Eigelb einstreichen und anschließend die Ravioli verschließen.*

### **Zubereitung Sauce:**

*Karotten, Lauch, Staudensellerie, Fenchel und Lauch in einem Topf mit dem Öl anschwitzen, anschließend die Hummerschalen hinzufügen und leicht rösten. Die geschälten Tomaten ergänzen und leicht reduzieren. Nun den Riesling mit Noilly Prat hinzufügen und einköcheln lassen. Danach das Gemüse und die Hummerschalen entfernen, mit Fischfond, Portwein und Cognac ergänzen, die Pfefferkörner, Dill hinzufügen und weiter reduzieren. Zum Schluss die Sahne ergänzen, aufköcheln und mit den Gewürzen nach Geschmack würzen.*

*Ravioli in gut gesalzenem Wasser aufkochen, parallel für die Garnitur den Thaispargel mit der Butter anbraten, neben dem Ravioli auf einem vorgeheizten Teller mit dem Trüffel anrichten. Abschließend den Thaispargel würzen.*