

Ravioli mit Stockfisch-Brandade

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/ravioli-mit-stockfisch-brandade-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/ravioli-mit-stockfisch-brandade-glueck-teller)

Eines der ältesten Rezepte aus dem Chez Panisse, das provenzalische und italienische Einflüsse in einer leckeren Fischbouillon vereint: Einfach köstlich!

Für 4 Personen

Für den Ravioliteig

150 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde formen und das geschlagene Ei dazugeben. Langsam das Ei mit dem Mehl mischen. Dabei von innen nach außen vorgehen. Nach dem Mischen der beiden Bestandteile einige Tropfen Wasser dazugeben und weiter mischen, bis der Teig die Form einer Kugel hat. Den Teig etwa eine Viertelstunde lang kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zudecken und 45 Minuten ruhen lassen.

Für die Stockfisch-Brandade

400 g Stockfisch, entsalzt

1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt

1 l Milch

1 Lorbeerblatt

1–2 Kartoffeln (je nach Größe), geschält und in Würfel geschnitten

Natives Olivenöl Extra

Am Vortag den zu entsalzenden Stockfisch in frisches Wasser legen. Wasser mehrfach wechseln.

Nach dem Entsalzen die Milch mit dem Lorbeerblatt zum Köcheln bringen und den Stockfisch 3–5 Min. darin pochieren, bis das Fleisch beginnt sich zu lösen. Den Fisch abtropfen und ein wenig abkühlen lassen, anschließend zerzupfen. Dabei alle kleinen Gräten entfernen. Die Kartoffeln in kochendes Wasser geben und solange kochen, bis sie weich sind (15–20 Min.). Abtropfen lassen, pürieren und dem Fisch beimengen. Den zerdrückten Knoblauch und 2 Löffel Olivenöl hinzugeben und das Ganze gut vermischen. Für die Füllung der Ravioli muss die Konsistenz recht fest sein. Beiseite stellen.

Für die Ravioli

Ravioliteig

Stockfisch-Brandade

2 l hausgemachte Fischbouillon

Einige Blätter Majoran, Dill oder Petersilie, fein gehackt

Pfeffer aus der Mühle

Mit einem Walzwerk (oder einem Nudelholz) den Teig so dünn wie möglich walzen bzw. ausrollen. Das Teigband auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Jeweils im Abstand von ca. 6 cm einen Löffel Brandade auf den Teig geben. Teig am Rand leicht anfeuchten und das Teigband einmal der Länge nach falten. Teig um die Füllung herum jeweils vorsichtig andrücken, damit keine Luftblasen entstehen und die Ränder gut zusammenhalten. Mit dem Teigrad die einzelnen Ravioli ausschneiden. Beiseite stellen.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. In einem zweiten Topf die Fischbouillon zum Sieden bringen. Die Ravioli ca. 3 Min. in siedendem Wasser kochen. Mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Jeweils 3–4 Ravioli auf einen tiefen Teller legen. 1–2 Kellen Fischbouillon darübergießen und mit frischen

Kräutern und Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Heiß servieren.