

**Zwischengang: Steinbuttravioli mit Crèmespinat und weißer Balsamicoschaumsauce
von Alexander Herrmann und Ute Böckelmann**

Zutaten für vier Personen

Ravioli:

200 g	Mehl
50 g	Grieß
2 EL	Olivenöl
7	Eier
	Salz

Steinbuttfüllung:

200 g	Steinbutt, küchenfertig
1	Ei
4 Stangen	Spargel, grün
	Sahne, kalt
	Noilly Prat
	Salz
	Pfeffer
	Chili

Crèmespinat:

500 g	Spinat, jung, küchenfertig
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
200 ml	Geflügelfond
	Sahne
	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Chili

Weißer Balsamicoschaumsauce:

1 EL	Olivenöl
2	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
150 ml	Fischfond
50 ml	Balsamico, weiß
100 ml	Sahne
50 g	Crème double
30 g	Butter, kalt
1 EL	Sahne
2	Tomaten
	Salz
	Pfeffer
	Pinienkerne
	Kräuter



Zubereitung

Steinbuttravioli:

Mehl, Grieß, Olivenöl, sieben Eigelb und Salz in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz des Teiges gegebenenfalls Mehl oder etwas kaltes Wasser zugeben. Dann mit Folie abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Steinbuttfüllung:

100 Gramm Steinbutt in feine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die übrigen 100 Gramm kurz im Gefrierfach anfrieren und anschließend mit kalter Sahne, Eiweiß, etwas Noilly Prat, Salz, Pfeffer und Chili im Mixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen. Den zuvor kurz abgekochten Spargel in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den zur Seite gestellten Steinbuttwürfeln zur Farce geben. Nochmals abschmecken.

Den Nudelteig mehrfach durch die Nudelmaschine drehen. Die Nudelplatte auf eine gemehlte Fläche legen und die Füllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und die zweite Platte auflegen. Dann Kreise ausstechen. Die Ravioli von beiden Seiten mit etwas Mehl bestäuben und bis zur Verarbeitung zur Seite legen.

Steinbuttravioli in leicht kochendem Salzwasser einige Minuten ziehen lassen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Crèmespinat:

Etwas Butter zerlassen. Schalotte und Knoblauch in Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Anschließend den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Zunächst nur wenig Fond und Sahne zugeben. Kurz miterwärmen und dann mindestens drei Minuten lang in einem Mixer pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Dabei soviel Fond und Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Die cremige Masse zurück in den Topf geben, Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat pikant abschmecken.

Weißer Balsamicoschaumsauce:

Öl erhitzen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in dem Öl glasig anschwitzen. Mit Balsamico ablöschen. Fischfond, Sahne, Thymian und Rosmarin dazugeben. Um gut die Hälfte einreduzieren lassen. Crème double dazugeben und nochmals einreduzieren lassen. Kräuter herausnehmen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit kalter Butter schaumig aufmixen und am Ende einen Esslöffel geschlagene Sahne unterheben.

Pinienkerne in einer heißen Pfanne ohne Öl rösten. Steinbuttravioli mit dem weißen Balsamicoschaum überziehen. Daneben den Spinat drapieren. Mit abgezogenen Tomatenwürfeln, gerösteten Pinienkernen und Kräutern garnieren.