

GRAN RAVIOLO SIMMENTALER SHOYU-RIND AUF MISO-BOUILLON

PASTA MEDITERRAN

10 Portionen

ZUTATEN

GRAN RAVIOLO

- LA PASTERIA, Gran Raviolo Shoyu-Simmentalerrind, 30 Stück

MISO-BOUILLON

- Wasser 3 l
- Weisse Miso Paste 150 g
- Ingwer, 25 g
- Knoblauchzehen, 2 Stk.
- Sojasauce, 20 ml
- Sesamöl, 20 ml

FOIE FIN MIT PANKO UND FURIKAKE

- Foie Fin von nicht gestopften Enten, 500 g
- Helles Paniermehl, 60 g
- Furikake mit Sesam und Algen, 25 g
- Weissmehl, 20 g
- Eiweiss, 2 Stk.
- Sonnenblumenöl, 20 ml
- Fleur de Sel, 2 g

SHIMEJI-PILZE & LANGUSTINEN

- Shimeji-Pilze, 300 g
- Langustinen in der Schale, ohne Kopf , 500 g
- Butter, 20 g
- Sesamöl 20 ml

ZUBEREITUNG

GRAN RAVIOLO

1. Die Gran Ravioli in kochendem Salzwasser 4 bis 5 Minuten garen. Vorsichtig abgiessen.

MISO-BOUILLON

2. Wasser zum Kochen bringen.
3. Miso, geschälten Ingwer und Knoblauch dazugeben und 5 Minuten leicht köcheln lassen.
4. Vom Herd nehmen, Sojasauce und Sesamöl dazugeben.
5. Sehr warm halten, ohne die Bouillon nochmals aufzukochen.

FOIE FIN MIT PANKO UND FURIKAKE

6. Paniermehl und Furikake auf einem Teller mischen.
7. Die kalte Foie fin in 1,5 cm grosse Würfel schneiden.
8. Die Würfel mehlieren, durch das verquirlte Eiweiss ziehen und anschliessend in der Paniermehl-Furikake-Mischung wenden.
9. 15 Minuten kalt stellen.
10. Die panierten Foie-Fin-Würfel bei 180 °C 30 bis 45 Sekunden frittieren, bis die Panade goldbraun und knusprig ist.
11. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Fleur de Sel bestreuen.

SHIMEJI-PILZE & LANGUSTINEN

12. Die Shimeji-Pilze in Butter bei starker Hitze 3 bis 4 Minuten anbraten und abschmecken.
13. Die ganzen Langustinen in einer sehr heissen Pfanne mit etwas Sesamöl 1 Minute pro Seite braten, bis sie gleichmässig gebräunt sind.

FINISH

14. Je drei Ravioli in die Mitte eines vorgewärmten tiefen Tellers geben.
15. Die Shimeji-Pilze darum verteilen und die heisse Miso-Bouillon um die Ravioli giessen.
16. Mit den gebratenen Langustinen, Bambussprossen, fein geschnittenen Frühlingszwiebeln und frischem Koriander garnieren.

FINISH

- ○ Bambussprossen, 150 g
- ○ Frühlingszwiebeln, 4 Stk.
- ○ Koriander, 30 g

17 Die knusprigen Foie-fin-Würfel erst unmittelbar vor dem Servieren daraufsetzen.

Weitere Rezepte findest du auf foodservice.hilcona.com