

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



Filet und Ravioli vom Bodenseezander in Schalotten-Specksauce

Zutaten für 4 Personen

4 x 150 g Zanderfilet
150 g Zanderabschnitte für Ravioli
250 g Hartweizengrieß
3 Dotter
2 Eier
Olivenöl, Salz
8 Schalotten
Weißwein zum Ablöschen
250 ml Sahne
100 g Speck
Muskatnuss, Salz

Zubereitung

Nudelteig:

Dotter, Eier, Olivenöl und Salz mischen. Zusammen mit dem Hartweizengrieß einen geschmeidigen Teig herstellen und 2 Stunden rasten lassen.

Ravioli:

Die Zanderabschnitte mit dem Cutter fein zu einer Farce hacken. Den Nudelteig dünn ausrollen, die Ränder mit Eiweiß einpinseln. Kleine Tupper von der Farce darauf verteilen. Mit einem zweiten Nudelblatt abdecken, alle Luftlöcher gut austreichen und dann gleichmäßige Quadrate ausschneiden. In heißem Wasser ziehen lassen bis die Ravioli oben auf schwimmen – nicht kochen!

Sauce:

Schalotten halbieren/vierteln, kurz blanchieren und abgießen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Sahne aufgießen, Speck dazu geben und abschmecken.

Zander:

Filets portionieren, mit Salz würzen und scharf auf der Hautseite anbraten. Butter und ein wenig Rosmarin dazugeben. Butter kurz aufschäumen lassen, dann den Zander auf die Fleischseite umdrehen und von der Herdplatte nehmen.

Rezept: Hotel Gasthof Krone Hittisau

Heimischer Lieferant: Bodenseefischer Martin Gugele, Fußach