



## Ravioli mit geräucherter Forelle / Chili-Mayonnaise / Ofentopinambur / Cremiger Lauch / Kerbelsalat

**Zutaten** (für 4 Portionen):

**Für den Nudelteig:**

500 Gramm Hartweizengrieß  
5 Eier  
Salz  
Etwas Wasser

**Für die Fülle:**

2 Räucherforellenfilets  
50 Milliliter Sauerrahm

**Chili-Mayonnaise:**

1 Ei  
1 Chilischote  
1 Esslöffel Senf  
1 Esslöffel Tomatenmark  
1/8 Tafel- oder Olivenöl

**2 Kilo Topinambur**

**Cremiger Lauch:**

5 Stangen Lauch  
2 Esslöffel Butter  
50 Gramm Mehl  
200 Milliliter Milch  
Salz, Pfeffer, Muskat

**Kerbelsalat:**

1-2 Bund Kerbel  
Zitronensaft  
Etwas Olivenöl

**Zubereitung:**

Für den Nudelteig: Alle Zutaten zu einem kompakten Teig verkneten. Für die Fülle: Die Forellenfilets hacken und mit dem Sauerrahm vermengen.

Chili-Mayonnaise: Ei, Chili, Senf, Tomatenmark mit dem Öl langsam aufziehen (einfließen lassen) und zu einer Emulsion verarbeiten.

Ofentopinambur im Ofen bei 180 °C schmoren.

Cremiger Lauch: Mit Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit der Milch aufgießen und zu einer Béchamel verarbeiten. Den Lauch fein schneiden und beimengen.

Den Kerbel mit Zitronensaft und Olivenöl marinieren und mit Salz abschmecken.

**Gutes Gelingen wünscht Haubenkoch Dominik Bauböck!**



**Termin vormerken: Nächste GUTEN APPETIT & 50 PLUS von 14. - 15. April 2018**