

## Schmetterling von der Crevette mit offenem Gemüseravioli

Rezept für 4 Personen

### Ravioliteig

200 g Hartweizendunst

100 g Eigelb

Hartweizendunst und Eigelb zu Teig verarbeiten, vakuumieren und 10min ruhen lassen

auf Pastamaschine bis zur gewünschten Dicke auswalzen und 6cm grosse Kreise ausstechen

vor dem Service 2min im kochenden Salzwasser sieden, abgiessen, mit Öl bestreichen und warm halten

### Gemüsefüllung

1	rote Peperoni	in 1cm grosse Würfel schneiden
1	Zucchini	in 1cm grosse Würfel schneiden
2	Stangensellerie	schälen und der Breite nach in 5mm grosse Streifen schneiden
1	Zweig Oregano	zupfen
1/2	Zwiebel	schälen und hacken
1	EL Olivenöl	erhitzen, Zwiebeln begeben und 2min glasig dünsten, Peperoni und Oregano begeben, 4min dünsten, Zucchini und Stangensellerie begeben
1	dl Rahm	ablöschen
1/2	dl Gemüsebouillon	auffüllen
	Salz und Pfeffer	abschmecken und mit Roux abbinden

## Schmetterling von der Crevette

4	Riesencrevetten	schälen, letztes Schwanzteil dran lassen, bis dahin halbieren
1 Zweig	Oregano	zupfen
1 Zweig	Thymian	zupfen
1 EL	Olivenöl	mit Kräutern mischen, Crevetten marinieren und 30min stehen lassen
2 EL	Sonnenblumenöl	in eine stark erhitzte Pfanne geben
1	Knoblauchzehe	halbiert beigegeben, Crevetten sautieren (kurz anbraten für max. 3min)

## Orangenschaum

1 dl	Orangensaft	aufkochen
10 g	Zucker	
	Salz und Pfeffer	würzen
2.5 g	Lecithin	beigegeben, mixen

vor Anrichten nochmals erwärmen (Vorsicht: nicht über 62°C erhitzen) und aufschäumen

### Anrichten:

heisse Teller nach Wahl, zuerst ein Löffel Orangenschaum auf den Teller, dann ein Pastakreis auflegen, das Gemüse ragout darauf anrichten und abschliessend noch ein Pastakreis auflegen

sautierte Crevette an das Ravioli stellen, Orangenschaum auf Ravioli verteilen

mit drei kleinen Oreganoblättern garnieren und heiss servieren