

2

Fisch Bavodi

Zutaten:

Pasta

250 g Mehl/Speck

Salz, Sahne

3 Eier

1 EL Olivenöl

1 Eigelb, zusätzlich → in einer Schüssel kneten

1 Brachse 1 kleiner Seelachs 250g Filets

filtrieren und in kleine Würfel

Schneiden zitrone, salz, wachsther sauce ein bisschen pfeffer

in eine Schüssel geben, und etwas Petersilie zugeben

3 Pilze in eine Schüssel geben, mit
Purrisstab zergeben zerkleinern,

Teig aus weigeln und in Streifen schneiden
mit zwei kleine Löffelchen den den zerkleinerten
Fisch auf den Teigstreifen geben, den anderen Teigstreifen draufsetzen
mit den Fingern das Eigelb auf den Teig streichen er mit dem
Löffel eine Vertiefung eindrücken mit Teigrad auseinander schneiden
dann mit der Gabel an der Seite eindrücken zum verschließen



Sauce

Speck würfeln in pfanne braten
und Rahm zugeben.

Team: Marinus Köpferl, Björn Lauber

