

# Marseiller King Crab-Bisque mit Heilbutt-Ravioli

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Alaska-King Crab-Karkassen (Gräten von Königskrabben)
  - 1 Zwiebel
  - 1 Karotte
  - ¼ Sellerie
  - Tomatenmark
  - Arrak (indonesischer Rum)
  - Safran
  - 0,4 l Sahne
  - Pernod (frz. Anisschnaps)
  - Noilly Prat (frz. Wertmut)
  - Thymian, Rosmarin, Lorbeer,
  - Wacholderbeeren, Pfefferkörner,
  - Salz
- 
- 200 g Filet vom Alaska-Heilbutt
  - 1 Bd. Schnittlauch
  - 3 Eigelb
  - 16 Wan tan Teigplatten
  - Salz, Pfeffer



## Zubereitung

### Bisque

Olivenöl im Bräter erhitzen, die zerkleinerten Karkassen zugeben und scharf anbraten. Anschließend das Röstgemüse, Kräuter und Gewürze hinzufügen und ebenfalls gut braun braten. Tomatenmark unter Rühren dazugeben und nach dem Trockenrösten mit Arrak ablöschen. Mit 0,8 l Wasser und 0,4 l Sahne auffüllen. Noch ca. einer halben Stunde köcheln und dann die Suppe durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit Pernod, Noilly-Prat, Safran, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Fisch

Das Heilbuttfilet in feine Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und geschnittenem Schnittlauch abschmecken. Ein Eigelb für die Bindung zufügen.

8 Teigplatten auf einem Tisch ausbreiten und die Ränder mit Eigelb bestreichen. In die Mitte des Teigs etwas Heilbuttmasse legen, eine zweite Teigplatte darauf legen und gut andrücken. Die fertigen Ravioli in siedendem Wasser ca. 2-3 Min. garen und dann in der heißen Bisque servieren.