

# Gebratene Felchen mit Kerbelbutter, Zitronen- Ravioli und glasierten Radieschen



**Rezept für 4 Personen**

## Zubereitung

### Zutaten Fenchel mit Kerbelbutter

600 g Felchenfilets  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
50 g Roggenmehl  
2 EL Rapsöl  
1 Schalotte, klein gewürfelt  
80 g Butter, weich  
1 Bund Kerbel, gehackt  
½ TL Zitronenabrieb  
½ Zitrone, nur Saft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung Fenchel mit Kerbelbutter

Felchenfilets portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Anschliessend in der Pfanne goldbraun braten und warmstellen. Schalotte in der aufgeschäumten Butter ca. 2 Minuten andünsten. Zitronenabrieb, Zitronensaft und Kerbel begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Felchenfilets mit der Kerbelbutter übergossen und servieren.

### Zutaten Zitronen-Ravioli

200 g Weissmehl  
100 g Hartweizendunst  
1 Ei  
5 Eigelb  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz  
250 g Ricotta  
1 Eigelb  
50 g Sbrinz, gerieben  
1 Zitrone, Abrieb und ca. 2 TL Saft  
2 EL Olivenöl  
Salz, Cayennepfeffer

### Zubereitung Zitronen-Ravioli

Für den Teig die Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. In Folie einpacken und mind. 1 Stunde kühlstellen. Für die Füllung die Zutaten bis und mit Olivenöl verrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Teig auf wenig Mehl so dünn wie möglich (ca. 0.5 mm) ausrollen. Je 1 gehäufter TL Füllung im Abstand von 6 cm auf der Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit wenig Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. Mit dem Teigrädchen Ravioli ausschneiden oder mit einem runden Ausstecher ausstechen. Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser 5–7 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

**Zutaten Glasierte Radieschen**

500 g Radieschen  
2 EL Butter  
½ EL Zucker  
1.5 dl Gemüsefond  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung Glasierte Radieschen**

Radieschen waschen und halbieren. Die Butter in einem Topf zergehen lassen, den Zucker einrühren und schmelzen. Radieschen begeben und ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze in der Butter schwenken. Gemüsefond begeben. Radieschen zugedeckt 2–3 Minuten dünsten, Deckel abnehmen und Flüssigkeit sirupartig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.