

Ziegenkäse-Ravioli mit Birnen und Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

2 Blätter Strudelteig	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
1 EL Pinienkerne	3 Birne	1 EL Honig
1 Ei	20 g Butter	100 g Ziegenfrischkäse
5 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker	25 g Puderzucker
2 EL Birnenschnaps	2 EL Rapsöl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Basilikumblätter abrufen und kleinschneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die klein geschnittenen Basilikumblätter mit einem Esslöffel Honig, den gerösteten Pinienkernen und zwei Esslöffel Rapsöl vermischen. Die Birnen schälen und halbieren. Zwei Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birnen hinzugeben. Mit Birnenschnaps ablöschen und mit Zitronenzesten abschmecken. Die Butter erhitzen und einen Teil für den Teigüberzug aufbewahren. Die Butter mit dem Vanillezucker und dem Ziegenfrischkäse mischen und luftig schlagen. Das Ei trennen und das Eigelb in die Butter-Zucker-Käse-Mischung unterrühren. Das Eiweiß schlagen und mit einem Esslöffel Zucker steif schlagen. Den Eischnee ebenfalls unter die Masse mischen. Die Strudelblätter in etwa sechs Zentimeter breite Streifen schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen. Etwas Füllung auf den unteren Rand jedes Teigstreifens geben und über Eck aufwickeln bis ein Dreieck entstanden ist. Das Blech mit Backpapier auslegen und mit Ravioli belegen. Bei 180 Grad für fünfzehn bis zwanzig Minuten backen und mit Puderzucker bestreuen. Die Ravioli auf einem Teller anrichten. Mit den Birnen und dem Basilikumpesto garnieren und servieren.

Brigitte Knörer am 06. Februar 2014