

Ravioli mit Birnen-Walnuss-Gorgonzola-Füllung

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

50 g Weizenmehl Typ 405 25 g Hartweizengrieß 2 EL Olivenöl
2 EL Wasser 1 Ei

Für die Füllung:

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 Birne
200 g milder Gorgonzola 50 g Walnüsse 20 g Zucker
Butter Salz Pfeffer

Für die Deko:

50 g Butter 50 g Parmesan 1 Topf Kresse
Einige Chilifäden 150 ml Sahne 100 ml trockener Weißwein
2 EL Gemüsefond 20 g Lecithin

Für den Nudelteig:

Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl, Wasser und Ei in einer Schüssel miteinander vermischen und mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig zu feucht ist, noch etwas Weizenmehl dazugeben. Wenn der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, den Teig im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und Knoblauch und Schalotten darin glasig andünsten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Birne schälen, entkernen und sehr fein würfeln. Walnüsse ebenfalls fein würfeln. In einer anderen Pfanne mit etwas Butter die Birne mit den Walnüssen kurz anbraten und mit dem Zucker karamellisieren. Gorgonzola würfeln und zusammen mit den Knoblauch-Schalotten-Würfeln in eine Schüssel geben. Sobald die Birnenwürfel und Walnüsse karamellisiert sind, diese dann ebenfalls zu der Gorgonzola-Masse geben. So lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Füllung in die Mitte des Teiges geben und die Oberseite mit Teig belegen. Die Seiten erst mit den Fingern zusammendrücken. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin 2-3 min. im siedenden Wasser garen, bis diese an der Oberfläche schwimmen.

Für die Deko:

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist. Parmesan fein reiben. Kresse zupfen.

Weißwein mit Sahne und einem Schuss Gemüsefond in einem Topf erhitzen, reduzieren lassen und Lecithin untermischen. Die Flüssigkeit mit einem Pürierstab zu einem Schaum aufmixen. Ravioli auf Tellern anrichten, mit brauner Butter garnieren und Kresse und Chilifäden darüber geben. Weißweinschaum daneben garnieren.

Vanessa Sudler am 25. März 2019