

Birnen-Speck-Ravioli

Für 2 Personen

20 g Bauchspeck	1 Scheibe Weißbrot	250 g Feldsalat
1 Ei	1 Birne	2 Schalotten
1 Zweig Petersilie, glatt	1 EL Quittengelee	70 g Bergkäse
5 Walnüsse	100 g Mehl	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	1 EL Weißweinessig	2 EL Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Ei aufschlagen und mit dem Mehl und zwei Esslöffeln Salz zu einem Teig vermengen. Den Nudelteig ruhen lassen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden, den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und den Speck und die Schalotten darin anbraten. Zwei Esslöffel davon herausnehmen und beiseite stellen. Die Birne schälen und ebenfalls sehr fein würfeln, mit in die Pfanne geben und dünsten. Den Bergkäse reiben und 50 Gramm mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas abkühlen lassen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Nudelteig sehr dünn ausrollen und in zwei Hälften teilen. Die Füllung mit dem Löffel in gleichmäßigen Häufchen auf einer Hälfte des Teiges verteilen, die zukünftigen Ränder der Ravioli mit Wasser anfeuchten und die zweite Teighälfte darüber schlagen. Anschließend die Ravioli zuschneiden und die Enden verschließen. Die Ravioli in das Wasser geben und drei Minuten garen. Das Quittengelee mit Olivenöl und Weißweinessig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Walnüsse schälen und grob hacken. Petersilie fein hacken. Die Brotscheibe entrinden und würfeln. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Ravioli, die beiseite gestellten Speck-Zwiebeln, Brotwürfel und die Walnüsse darin kurz anrösten. Den Feldsalat mit dem Dressing marinieren. Den Feldsalat auf Tellern anrichten und die Ravioli dazu geben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Heike von Au am 16. März 2010