

## Spinat-Ei-Ravioli im Salat-Nest

### Für 4 Personen

100 g Mehl	40 g Hartweizengrieß	1-2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	1 Schalotte
300 g Blattspinat	30 g Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat	4 Eigelb	1/2 Kopf Friséesalat
1/2 Kopf Radicchio	100 g Feldsalat	3 EL Öl
1 EL Weinessig	1 EL Kerbel	1 Prise Zucker
8 Radieschen	8 Kirschtomaten	

Mehl, Grieß, einen Esslöffel Wasser, Ei und Olivenöl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und daraus einen Nudelteig kneten, ( ist der Teig zu fest, noch ein Ei dazugeben) . Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalottenwürfel mit 2 EL Butter in einem Topf anschwitzen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit jeweils 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den fertigen Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Den Nudelteig dünn ausrollen und acht ca. 8 cm große, runde Stücke ausstechen. Den Spinat in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die Teigstücke einen Kranz spritzen. In die Mitte jeweils ein rohes Eigelb legen und alles mit einem zweiten Teigstück vorsichtig verschließen. Die Ravioli in einen Dämpfeinsatz geben und bei geschlossenem Topf ca. fünf Minuten dämpfen. Den Salat putzen, waschen und zupfen. Aus Öl, Essig, feingeschnittenem Kerbel, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette anrühren und diese zum Salat geben. Die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Den Salat als Kranz auf einem Teller anrichten und mit den gewaschenen Kirschtomaten und Radieschenstiften ausgarnieren. Die warmen Ravioli jeweils in die Mitte setzen, mit übriger Butter bestreichen.

Rainer Strobel Montag, 10. März 2008