

# Eigelb-Ravioli, Schnittlauch-Schmand und Kräuter

## Für 4 Portionen

### Eigelb-Ravioli:

500 g frischer Nudelteig	8 frische Eigelbe	grobes Meersalz
Pfeffer	2 Eier	

### Schnittlauchöl:

200 g Schnittlauch	300 ml Sonnenblumenöl
--------------------	-----------------------

### Schnittlauch-Schmand:

200 g Schmand	2 EL gemixter Schnittlauch	1/2 Zitrone, Abrieb
Salz, schwarzer Pfeffer		

### Dekoration:

2 Hand. Kräuter	1 Hand. essbare Blüten
-----------------	------------------------

### Eigelb-Ravioli:

Den gekauften Nudelteig mit dem Backpapier ausklappen und 16 gleichgroße Kreis mit 10-12 cm Durchmesser ausstechen.

Die Hälfte der runden Teigplatten mittig mit je 1 Prise Meersalz und Pfeffer bestreuen, dann die 8 Eigelbe vorsichtig darauf gleiten lassen.

Die Teigländer mit dem verquirlten Ei bepinseln und die Eigelbe mit den anderen 8 Teigkreisen abdecken. Ränder vorsichtig zusammendrücken, dabei die überschüssige Luft herausdrücken.

In einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen, Hitze etwas reduzieren und die EigelbRavioli mit einer Schaumkelle vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und nach Angaben auf der Verpackung des Fertigteigs garen. Auf keinen Fall länger, damit das Eigelb flüssig bleibt.

### Schnittlauchöl:

Den Schnittlauch waschen, grob schneiden und zusammen mit dem Öl in einem Standmixer geben. Nur ganz kurz mixen, es darf nicht heiß werden, sonst verändert sich der Geschmack.

Den Schnittlauch-Mix durch ein Küchentuch passieren, dabei das Öl auffangen. Die groben Anteile für den Schnittlauch-Schmand benutzen und das Öl für das Anrichten beiseite stellen.

### Schnittlauch-Schmand:

Den Schmand mit dem gemixten Schnittlauch und dem Zitronenabrieb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Dekoration:

Den Kräuterschmand auf den Tellern verstreichen, mit Kräutern, Blüten garnieren.

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen, kurz abtropfen lassen und auf den Schmand geben.

Ein paar Tropfen Schnittlauch-Öl darüber träufeln und sofort servieren.

Sören Anders am 02. Januar 2026