

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 ausschneiden.

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

Die Teigränder 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 beiseitestellen.

Schnittlauch-Schmand:

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

Dekoration:

Den Kräuterschmand auf den Tellern verteilen, 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 trüpfeln und sofort servieren.

Sören Anders am 02. Januar 2026