

Dosen-Ravioli alla cavionara

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier, M 125 g Semola di grano duro 75 g Mehl, Type 00

1 Prise feines Meersalz

Für die Füllung:

4 Eier 20 g Parmesan 100 ml Sahne

2 Blatt Gelatine Muskatnuss Meersalz

Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Eiweiß, von oben Semola di grano duro

Für die Sauce:

1 Schalotte	50 g kalte Butter	50 ml Crème-fraîche
-------------	-------------------	---------------------

30 ml trock. Weißwein 30 ml franz. Wermut 250 ml Fischfond

$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
---------------------------------	------	---------

Für den Babyspinat:

200 g Babyspinat 2 Schalotten Pflanzenöl

Salz	Pfeffer
------	---------

Für die Garnitur:

10 g Kaviar

Für den Ravioliteig:

Das Mehl mit Semola mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen und Salz zufügen.

Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und einige Minuten kaltstellen. Wenn möglich, den Teig für eine Stunde kaltstellen.

Für die Füllung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß später verwenden.

Parmesan reiben. Sahne steif schlagen. Die Eigelbe über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die eingeweichte Gelatine in der warmen Eigelbmasse auflösen, danach die Masse kalt schlagen. Mit dem geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Einen Esslöffel der geschlagenen Sahne unterheben. Abdecken und kaltstellen.

Für die Fertigstellung:

Den Pastateig mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1 TL Füllung mit etwas Abstand darauf geben. Die Zwischenräume mit verquirltem Eiweiß bestreichen und mit einem weiteren Teigdeckel belegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Raviolistempel ausstechen. Einen Topf Wasser aufkochen und salzen. Hitze leicht reduzieren, Ravioli hineingeben und 3 Minuten ziehen lassen. Sauce in einer Pfanne erhitzen, die gegarten, abgetropften Ravioli hineingeben und durchschwenken.

Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. In 1 TL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, einkochen lassen. Fischfond hinzugeben und um gut die Hälfte einkochen lassen. Mit Crème fraîche und der übrigen Butter montieren. Mit Salz abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben.

Für den Babyspinat:

Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen.

Babyspinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Ravioli in zwei leeren, großen Kaviardosen (oder anderen leeren, flachen Dosen) anrichten.

Mit je einer Nocke Kaviar fertig stellen und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 30. Dezember 2025