

Ravioli mit Ricotta, Blattsalat, Balsamico-Dressing

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Weizenmehl	1 Ei	1 EL Trüffelöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Raviolifüllung:

200 g Ricotta	1 Zitrone	25 g Parmesan
25 g Pecorino	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

100 g gemischter Blattsalat	10 Blätter Basilikum	2 EL Balsamico-Essig
5 EL Olivenöl	50 g Pinienkerne	Salz, schwarzer Pfeffer

Außerdem:

30 g Butter	10 Salbeiblätter
-------------	------------------

Für den Nudelteig das Mehl mit einer Mulde auf der Arbeitsfläche anrichten und in die Mulde das Ei, eine Prise Salz sowie das Trüffelöl geben und mit der Hand alle Zutaten nach und nach zu einem Teig verkneten, bis dieser sich locker von den Fingern löst. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank zum Ruhen legen. Nach dem Ruhevorgang den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und mit der Nudelmaschine Teigblätter herstellen. Die rohen Teigblätter großzügig mit Mehl bestreuen, so dass die restliche Feuchtigkeit dem Teig entzogen wird.

Für den Salat die Pinienkerne rösten, mit dem Basilikum klein hacken und anschließend mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat waschen, mit einer Salatschleuder trocken schleudern und beiseite stellen.

Für die Raviolifüllung die Zitrone waschen, trocknen und die Schale abreiben. Pecorino und Parmesan reiben. Den Ricotta, die abgeriebene Schale der Zitrone, den Pecorino und den größten Teil des Parmesans mit einer Gabel verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Ravioli reichlich gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Nudelteigblätter etwa einen Millimeter dick und zehn Zentimeter breit ausrollen und das erste Teigblatt in das vorab mit Mehl bestäubte Ravioliförmchen einlegen. Dann jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung in die jeweilige Mulde auf den Teig draufsetzen und das zweite Nudelteigblatt oben auflegen. Anschließend mit einem kleinen Nudelholz solange drüber rollen bis die beiden Nudelteigblätter sich verbunden haben. Die Ravioli aus der Form lösen, in das kochende Salzwasser einlegen und etwa vier Minuten kochen.

Inzwischen eine große Pfanne erhitzen. Die Butter darin zerlassen und die Salbeiblätter knusprig braten. Die Butter soll dabei aufschäumen, aber nicht braun werden.

Währenddessen die Ravioli abseihen und in der Pfanne mit der Salbeibutter vermischen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen und mit in die Pfanne träufeln.

Die Ravioli auf Tellern anrichten, die Butter darüber verteilen, den Blattsalat daneben setzen, mit dem Dressing garnieren und servieren.

Silke Jachinke am 18. Mai 2015