

Eigelb-Ravioli in Nussbutter mit Belper Knolle

Für zwei Personen

Für die Ravioli-Füllung:

200 g Babyspinat	200 g Ricotta	2 Schalotten
8 Eier (Größe S)	50 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Ravioli:

100 g griffiges Mehl (Typ 480)	100 g Hartweizengrieß	3 Eier
50 g Butter	1 Msp. Kurkuma	1 TL Salz
2 EL Olivenöl		

Für Nussbutter und Belper Knolle: 250 g Butter 1 Belper Knolle

Für den Wildkräutersalat:

300 g Wildkräutersalat-Mischung	5 Cocktailtomaten	1 Schalotte
4 Essbare Blüten	1 EL Quittengelee	4 EL Weißweinessig
1 TL Honig	1 TL Dijon Senf	4 EL Distelöl

Für die Ravioli-Füllung:

Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen.

Spinat zusammen mit den Schalotten darin anschwitzen, etwas abkühlen lassen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Ricotta locker unterheben. Alle Eier aufschlagen, trennen und das Eigelb auffangen.

Eiweiß und Eigelb für die spätere Verarbeitung zur Seite stellen.

Für die Ravioli:

Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Öl, Kurkuma und Salz vermengen und durchkneten. In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Nach 15 Minuten Pasta-Teig in der Nudelmaschine auf Stufe 1 dünn ausrollen. Teigplatte auf der Arbeitsfläche auslegen und halbieren.

Eine Hälfte zur Seite legen. Die andere Hälfte des Teiges in sechs Portionen aufteilen und jeweils mit der Spinat-Ricotta-Masse belegen.

Eine leichte Mulde jeweils in die Mitte der Füllung drücken und die Eigelbe in die Mitte geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und nun die andere Teighälfte über alle Portionen drauflegen. Mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen und die Ränder nochmals fest andrücken.

Ravioli in Salzwasser vier Minuten leicht köcheln, damit das Eigelb flüssig bleibt. Ravioli aus dem Wasser schöpfen.

Für Nussbutter und Belper Knolle:

Butter in einer Pfanne langsam aufkochen, bis sich die Molke absetzt und die Butter völlig klar wird. Weiter köcheln lassen, bis sich die Brösel in gold-braune Krümel verwandeln und die Butter nussig riecht.

Ravioli nun zum Schluss in der Nussbutter schwenken. Die Belper Knolle fein hobeln und über die Ravioli streuen.

Für den Wildkräutersalat:

Schalotte abziehen und fein hacken. Zusammen mit Essig, Quittengelee, Honig, Senf und Öl zu einem Dressing mixen. Mit Salz abschmecken.

Salat waschen und trocknen. Mit Cocktailtomaten und Blüten vermengen und mit dem Dressing marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Theresa Fellner am 18. August 2021