

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Rosmarin-Butter

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß	100 g doppelgriffiges Mehl	50 g Weizenmehl, 405
3 Eier	1 EL Olivenöl	Salz

Für die Füllung:

150 g Babyspinat	250 g Ricotta	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, davon Abrieb	30 g Butter
50 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsesfond	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Ravioli: 6 Eier Mehl

Für die Rosmarin-Butter:

2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	150 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Cherrytomaten	1 Knoblauchzehe	6 naturbel. Walnusskerne
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Teig: Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb und zwei Volleier mit allen anderen Zutaten vermischen und einen geschmeidigen Teig kneten.

Falls der Teig nicht geschmeidig genug ist, noch einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Teig nach dem Kneten kurz kaltstellen.

Für die Füllung: Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsesfond ablöschen und den Spinat zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Wenn der Spinat zusammengefallen ist, herausnehmen und kleinhacken.

Spinat mit dem Ricotta vermengen und nochmals abschmecken. Etwas Zitronenabrieb hineingeben.

Für die Ravioli: Nudelteig aus der Kühlung holen und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Hierzu muss der Teig am Anfang vier- bis fünfmal eingeschlagen und durch die Nudelmaschine gelassen werden. Danach kann man den Teig dünn ausrollen, indem man die Nudelmaschine immer enger stellt.

Die erste Nudelteigplatte auf einer bemehlten Arbeitsplatz auslegen und die Füllung in einen Gefrierbeutel geben. Nun die Füllung in einem Kreis auf die Nudelplatte spritzen und in die Mitte ein kleines Eigelb geben.

Die Teigplatte mit Eiweiß bestreichen und die zweite Nudelplatte vorsichtig über die untere Teigplatte geben.

Ravioli mit einem Metallring oder Ravioliausstecher ausstechen und die Seiten mit einer Gabel ringsherum luftdicht verschließen. Ravioli in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Für die Rosmarin-Butter: Knoblauch abziehen, zerdrücken und zusammen mit Rosmarinzweigen in einen Topf geben. Butter hinzugeben und leicht bräunen lassen (Nussbutter). Butter mit Salz und Pfeffer würzen und über die Ravioli geben.

Für die Garnitur: Cherrytomaten in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauchscheiben glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Walnusskerne anrösten und hacken und über die Ravioli geben.

Cherrytomaten, den Rosmarin und Knoblauchscheiben als Garnitur auf den Teller geben.

Florian Wüllscheidt am 05. April 2023