

Ravioli, Spinat-Ricotta-Füllung, Orangen-Estragon-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Pastamehl 2 Eier 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Füllung:

200 g TK-Spinat 2 Knoblauchzehen 1 Zitrone, Saft, Abrieb
200 g Ricotta 30 g Parmesan Muskatnuss
Chiliflocken Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel 1 Orange, Saft, Abrieb 200 ml Sahne
20 g Butter 200 ml Orangensaft 200 ml Gemüsefond
 $\frac{1}{2}$ Bund Estragon Chiliflocken Salz, Pfeffer

Für den Pistazien-Crunch:

50 g Pistazienkerne 30 g Parmesan

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl auf die Arbeitsfläche verteilen. In die Mitte eine Mulde formen, darin die Eier, Olivenöl und Salz geben. Eier mit der Hand leicht verquirlen und mit immer mehr Mehl von innen nach außen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Danach den Teig mit der Küchenmaschine dünn ausrollen und zwei Nudelplatten bereitlegen.

Für die Füllung:

Aufgetauten Spinat mit Ricotta vermischen. Parmesan reiben und unter die Masse heben. Knoblauch abziehen und auspressen, Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Die Füllung kräftig mit Knoblauch, Zitronensaft und -abrieb, Chiliflocken, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf dem ersten ausgerollten Nudelteig nun mit Abstand kleine Häufchen der Spinat-Ricotta-Füllung verteilen und die zweite Lage der Nudelplatte darauf legen. Mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen und die Ränder luftdicht verschließen. In gesalzenen Wasser etwa 2 Minuten kochen.

Für die Sauce:

Orange fein abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel abziehen und in Butter glasig anschwitzen. Mit Orangensaft ablöschen.

Etwas Orangenabrieb und frischen Saft hinzufügen. Estragon am Zweig, Chiliflocken, Sahne und Gemüsefond dazugeben und die Sauce etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce durch ein Sieb gießen und über die Ravioli geben.

Für den Pistazien-Crunch:

Pistazienkerne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Circa 10 Minuten im Ofen backen, bis der Käse schmilzt und goldbraun ist. Pistazien abkühlen lassen und ggf.

etwas kleiner hacken. Den Crunch zum Schluss über die Ravioli verteilen.

Maren Janich am 08. Januar 2024