Ravioli mit Ricotta-Füllung, Zitronen-Butter, Rucola

Für zwei Personen		
Für den Nudelteig:		
4 Eier	200 g Hartweizengrieß	200 g Weizenmehl
1 Prise Kurkumapulver	5 g Salz	
Für die Füllung:		
1 Zitrone, Abrieb	350 g Ricotta	200 g Parmesan
20 g Rucola	1-2 Zweige Minze	Honig, Salz, Pfeffer
Für die Zitronen-Butter:		
3 Zitronen, Saft, Abrieb	1 Ei	Butter
Honig	1 Zweig Minze	Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
10 g Parmesan	3-4 EL Pinienkerne	25 g Rucola
1 Zweig Minze	1 TL Honig	

Für den Nudelteig:
Zunächst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit allen Zutaten zusammenfügen und mit einem Knethaken verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazu geben. Teig anschließend in Frischhaltefolie 10 Minuten kühlstellen. Dann mit Hilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen auswalzen.
Für die Füllung:
Zitronen heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben und mit Ricotta vermengen. Rucola und Minze fein hacken und unter die Käsemasse rühren. Masse mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die Fertigstellung:
Hartweizengrieß, für die Arbeitsfläche 1-2 TL Salz .
Die Arbeitsfläche mit Hartzweizengrieß bestreuen und die Teigbahnen darauf auslegen, dann Teigkreise ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Füllung auf einen Teigkreis geben und mithilfe eines Ravioli-Formers zu Ravioli verschließen. Hierbei darauf achten, dass keine Risse oder Löcher entstehen. Ravioli in kochendem Salzwasser al dente garen.
Für die Zitronen-Butter:
Zitronen heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Minze fein hacken.
Butter in einem Topf auslassen, Minze hinzugeben und etwas köcheln kassen. Dann mit Zitronensaft und abrieb, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei zur Bindung einrühren.
Für die Garnitur:
Pinienkerne in einer Pfanne mit Honig goldbraun anrösten.
Rucola waschen und ggf. kleiner zupfen. Parmesan grob reiben.
Parmesan, Rucola und Pinienkerne vor dem Servieren über die Ravioli geben. Je nach Geschmack noch etwas gehackte Minze über das Gericht streuen.

William Ruthel am 15. Mai 2024