

Raviolo, Parmesan-Espuma, Salbei, Rucola-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	250 g Mehl, 00	100 g Semola
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	gemahl. Kurkuma

Für die Füllung:

100 g Spinat	1 Schalotte	1 Solo-Knoblauch
1 Limette, Abrieb	100 g Ricotta	1-2 Zweige Thymian
1-2 Zweige Oregano	50 g Panko	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

4 Eier	1-2 EL Pinienkerne	Salz, Pfeffer
--------	--------------------	---------------

Für den Parmesan-Espuma:

100 g Parmesan	200 ml Sahne	Xanthan, Salz, Pfeffer
----------------	--------------	------------------------

Für den Salbei:

5-6 große Salbeiblätter	200 ml kaltes Bier	4-5 EL Mehl
Piment d'Espelette	Öl	Salz

Für den Salat:

50 g Rucola	3-4 Cherrytomaten	1 Zitrone, Saft
1 TL Balsamicoessig	1 EL Olivenöl	Salz, Eiswasser

Für die Garnitur:

essbare, violette Blüten	1 Beet Erbsenkresse	1 Beet Rucolakresse
Balsamicocreme		

Für den Nudelteig:

Die Zutaten in die Küchenmaschine geben und zu einem homogenen und glatten Teig rühren. Den Nudelteig in einen Vakuumbutel geben und vakuumieren. 15 Minuten ruhen zu lassen.

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Mit Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Spinat hinzugeben und anbraten, bis er zusammenfällt. Diese Masse auf ein Küchbrett ausbreiten und mit einem Messer fein hacken. Thymian und Oregano zugeben und ebenfalls hacken. Unter die Spinat-Masse heben.

Masse erkalten lassen und dann mit Ricotta vermengen. Um die Masse zu binden, ggf. Panko unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer sowie Limettenabrieb abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Den Nudelteig in dünne Bahnen ausrollen und mit dem Spritzbeutel die Ricotta-Spinat-Masse wie ein kleines Nest aufspritzen. Den umliegenden Nudelteig befeuchten. Eier trennen und jeweils ein Eigelb in ein Nest geben. Eigelbe mit Pinienkernen bestreuen, erneut salzen und pfeffern und mit einer weiteren Nudelbahn abdecken. Ravioli mit möglichst wenig Luftabschluss verschließen. Ravioli ausstechen und in gesalzenem und leicht kochendem Wasser für 3-4 Minuten köcheln lassen.

Für den Parmesan-Espuma:

Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Parmesan reiben und mit etwas Xanthan einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aufmixen, dann durch ein Sieb in einen Siphon geben. Siphon zudrehen und mit einer Kapsel befüllen. Siphon vor dem Anrichten ordentlich schütteln.

Für den Salbei:

Das kalte Bier in eine Schüssel geben und mit Mehl zu einem Bierteig rühren, leicht salzen. Salbeiblätter durch den Teig ziehen und im heißen Fett (Fritteuse ca.170 Grad) ausbacken. Mit etwas Piment d'Espelette bestäuben.

Für den Salat:

Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, danach in Eiswasser abschrecken, damit sich die Schale löst. Schälen, vierteln und mit dem Rucola in einer kleinen Schüssel mit Essig und Öl, Salz und Zitronensaft kurz vor dem Servieren anmachen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten, Sprossen und Balsamicocreame garnieren.

Steffen Krug am 21. August 2024