

cremigen Sauce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die Pasta fertig gegart ist, diese, ohne sie abzuschrecken zur Sauce geben und darin schwenken.

Für den frittierten Salbei:

In einem kleinen Topf Rapsöl erhitzen, bis es die Temperatur zum Frittieren erreicht hat. Dies kann mit einem Holzlöffel oder -stäbchen überprüft werden. Sobald sich kleine Blasen bilden, ist die Temperatur optimal.

Nach und nach Salbeiblätter in das heiße Öl geben und für max. 10 Sekunden frittieren. Anschließend mit einer Schöpfkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen. Vor dem Servieren salzen.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze und regelmäßigem Wenden goldbraun rösten. Abkühlen lassen und grob zerstoßen.

Für die Garnitur:

Ravioli mitsamt Sauce in die Mitte eines Pastatellers geben. Parmesan frisch darüber reiben. Haselnüsse darauf verteilen. Salbeiblätter vereinzelt nach oben gerichtet hereinstecken. Etwas Trüffel darüber hobeln. Pfefferbeeren leicht zerstoßen und darüber geben. Etwas Zitronenabrieb und schwarzen Pfeffer darüber geben.

Joshua Vogel am 18. Februar 2025