

# Ravioli mit Ricotta-Montello-Füllung, Weißwein-Soße

## Für zwei Personen

### Für die Ravioli:

4 Eier, M 200 g doppelgriff. Weizenmehl 1/3 TL Salz

### Für die Füllung:

1 Zitrone, Saft, Abrieb 1 Ei 125 g Ricotta  
50 g Montello Muskatnuss Salz, Pfeffer

### Zur Fertigstellung:

Eiweiß, von oben Mehl

### Für die Sauce:

1/2 Bund Rucola 1 kleine Zwiebel 200 ml Sahne  
125 ml trockener Weißwein 2 EL Sonnenblumenöl 1 TL Speisestärke  
Muskatnuss Salz Pfeffer

### Für die Cocktailtomaten:

2 Rispen Mini-Cocktailt. 2 Knoblauchzehen 2 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian 2 Stängel Oregano 2 EL Olivenöl  
1 TL Puderzucker Salz Pfeffer

### Für die Garnitur:

4 EL Pinienkerne

### Für die Ravioli:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Von zwei Eiern das Eigelb vom Eiweiß trennen. Anschließend das Mehl, zwei Volleier, die zwei Eigelbe sowie Salz mit Hilfe der Küchenmaschine verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

### Für die Füllung:

Montello fein reiben und mit dem Ricotta verrühren. Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Mit der Käsemasse verrühren und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Das Eigelb unter die Masse ziehen.

### Zur Fertigstellung:

Teig aus der Folie nehmen, zu einer langen Rolle formen und mit der Nudelmaschine auf feinste Stufe ausrollen. Eine Teigbahn mit Eiweiß bestreichen. Mit dem Löffel kleine Häufchen der Ricotta-Montello-Füllung in Abständen auf die Teigbahn setzen. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und um die Häufchen vorsichtig andrücken, so dass die Füllung gut eingeschlossen ist.

Mit einem runden, gewellten Teigausstecher, Durchmesser 7-8 cm, die Ravioli ausstechen und auf einen bemehlten Teller setzen.

In einem Topf Wasser erhitzen und gut salzen. Die Ravioli 2-3 Minuten kochen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

### Für die Sauce:

Sonnenblumenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und im heißen Öl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Sahne zugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Rucola waschen, harte Stiele entfernen und klein schneiden. Rucola unter die Weißwein-Sahne-Sauce geben und kurz mitköcheln lassen.

Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen und die Sauce leicht abbinden.

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Sauce mit dem Stabmixer kurz pürieren und aufschäumen lassen.

**Für die Cocktailtomaten:**

Tomatenrispen vorsichtig waschen und in eine Auflaufform geben.

Kräuterzweige und die ungeschälten, angedrückten Knoblauchzehen um die Tomatenrispen verteilen.

Pudierzucker darüber sieben und die Tomaten mit dem Öl beträufeln, salzen und pfeffern. 20 Minuten im Backofen schmoren. Vor dem Servieren die Kräuterzweige und Knoblauchzehen entfernen.

**Für die Garnitur:**

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten. Anschließend auf Küchenpapier abkühlen lassen.

Petra Pechacek am 05. März 2025