

Grüne Ravioli, Ziegenfrischkäse-Füllung, Eigelb, Pesto

Für zwei Personen

Für den Teig:

80 g Spinat	2 Eier	glatte Petersilie
2-3 Minzblätter	100 g Mehl, 00	50 g Semola
1 Prise Salz		

Für die Fertigstellung:

4 Eier

Salz

Für die Füllung:

1 Zitrone, Abrieb	150 g Ziegenfrischkäse	1-2 EL Crème-fraîche
1 TL Honig Salz, Pfeffer		

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl	100 g Mandeln
1 EL Haferflocken	40-50 g Minze	20 g Petersilie
Salz	Pfeffer	

Zitronenbutter, Tomaten:

200 g Kirschtomaten	1 Zitrone, Abrieb, Saft	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 EL geschälte Mandeln

2-3 Minzblätter

Für den Teig: Den Spinat kurz in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut ausdrücken.

Mehl und Semola mit Salz vermengen. Spinat und Kräuter mit den Eiern in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Dann alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig kann ruhen, bis die Füllung fertig ist.

Für die Füllung: Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche, 2 TL Zitronenabrieb, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel geben.

Für die Fertigstellung: Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Jeweils ein Quadrat auf eine Ravioliform legen (alternativ über einen Anrichtering), dann mit je einem dem Eigelb und der Füllung befüllen. Mit einem zweiten Quadrat wird der Ravioli geschlossen und anschließend mit einem runden Ausstecher ausgestochen.

Ravioli im kochendem Salzwasser 2 Minuten garen.

Für das Pesto: Knoblauch abziehen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten mit einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Für Zitronenbutter, Tomaten: Butter in eine Pfanne geben und etwas braun werden lassen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. 1 TL Zitronenabrieb sowie Zitronensaft nach Geschmack zur Butter geben. Tomaten zugeben und schwenken. Kurz vor dem Servieren die Ravioli in der Butter schwenken. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur: Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und als Garnitur verwenden.

Minze ebenfalls als Garnitur verwenden.

Jacek Jankowski am 20. August 2025