

Ravioli mit Kalb-Leber-, Spinat-Füllung, Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

250 g Mehl 3 Eier 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Leber-Füllung:

150 g Kalbsleber 1 Zwiebel 1 Rote-Bete-Knolle
1 Apfel (Cox Orange) 1 TL weißer Balsamico 1 EL Mehl
1 EL Butter 1 EL Harissa Tuareg 1 TL Zimt
1 TL Wachholderbeeren 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer

Für die Spinat-Füllung:

250 g Blattspinat 30 g getr. Tomaten 1 Zwiebel
150 g Ricotta 150 g Parmesan 1 Eigelb
1 Knoblauchzehe 1 EL Butter Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

100 g Butter 3 Zweige Salbei

Für den Nudelteig:

Mehl, Eier und Olivenöl verkneten und mit Salz würzen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Füllen kalt stellen. Dann herausnehmen und mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ausgerollten Teig zu einer länglichen Bahn zurecht schneiden und mit einem Glas kleine Kreise ausstechen.

Für die Leber-Füllung:

Harissa mit Zimt, Wachholderbeere und einem Lorbeerblatt im Möser zerkleinern. Leber sehr fein würfeln. Zwiebel abziehen, sehr fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Leber darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, Balsamico, Salz und Pfeffer und der Gewürzmischung kräftig würzen. Apfel halbieren, entkernen und grob reiben, untermengen.

Rote-Bete sehr fein würfeln und untermengen. Je 1 TL Fülle auf die Hälfte der Teigkreise platzieren, zuklappen und den Teig an den Rändern verschließen.

Für die Spinat-Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter anschwitzen, Spinat, Tomaten zugeben und anschwitzen. Ricotta unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Parmesan reiben und mit dem Eigelb unter die Füllung rühren. Je 1 TL Füllung auf die übrigen Kreise setzen, zuklappen und den Nudelteig zusammendrücken. Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 7 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbeiblätter zugeben, die Butter damit aromatisieren lassen. Ravioli mit zweierlei Füllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 15. März 2018