

Spinat-Ricotta-Ravioli, Kirschtomaten-Sugo, Parmesan-Chips

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Semola, Hartweizengrieß	100 g Nudelmehl, Type 00	Mehl
3 Eier	2 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g Babyblattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Becher Ricotta
Muskatnuss	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Kirschtomaten-Sugo:

250 g Kirschtomaten	1 Zwiebel	1 Bund Oregano
Balsamicoessig	1 EL Crème fraîche	Öl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kräuter-Öl:

1 Bund glatte Petersilie	250 ml Rapsöl	Eiswasser
--------------------------	---------------	-----------

Für die Parmesan-Chips:

100 g Parmesan

Für den Teig: Die Zutaten für den Teig mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig rühren. Mit dem Handballen den Teig weiterkneten und mit Zugabe von Mehl zu einer festen Konsistenz verarbeiten. Teig in Folie einwickeln und kurz kaltstellen.

Nudelteig anschließend mit der Maschine nach und nach glattwalzen und bemehlt auslegen. Mit einem Glas oder einem Metallring Kreise ausstechen.

Für die Füllung: Spinat kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken. Spinat aus dem Wasser entnehmen und das Wasser gut ausdrücken. Mit dem Messer schneiden und hacken.

Masse mit Ricotta und einer gehackten Knoblauchzehe vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat gut abschmecken.

Füllung mit zwei Teelöffeln auf die Teigkreise setzen und mit einem Teigkreis abdecken. Rand mit etwas Wasser benetzen damit die Teigkreise gut aneinanderhaften. Mit der Gabel rundherum einkerben.

Ravioli in das siedende Wasser geben. Diese sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen.

Für die Kirschtomaten-Sugo: Kirschtomaten im Wasser kochen bis sie aufplatzen. Die gekochten Tomaten durch das Haarsieb passieren.

Zwiebel abziehen, hacken und in Öl gut anbraten und mit der passierten Tomatenmasse ablöschen. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Sauce köcheln lassen, Essig einrühren und reduzieren. Sauce mit etwas frischem gehacktem Oregano und Crème fraîche verfeinern.

Für das Kräuter-Öl: Petersilie waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Im Eiswasser abschrecken und mit Öl im Mixer so fein wie möglich mixen.

Die Masse in einem Topf erwärmen bis max. 100 Grad. Danach die Masse mit einer Kaffee Filtertüte filtern.

Für die Parmesan-Chips: Parmesan reiben und im Ofen zu Chips ausbacken. Abkühlen lassen und als Garnitur auf die Ravioli geben.

Kurt Daibenzeiher am 23. Mai 2023