

Kräuter-Ravioli mit Butter, Pfifferlingen, Gremolata

Für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

2 Eier 50 g Mehl 50 g Semola
Salz

Für die Füllung:

100 g Spinat 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb 100 ml Sahne 20 g Kerbel
20 g Salbei 20 g Estragon 50 g Paniermehl
Muskatnuss Öl Salz, Pfeffer

Zur Fertigstellung: 1 Ei

Für die braune Butter: 50 g Butter

Für die Pfifferlinge:

50 g Pfifferlinge 1 Schalotte Butter
50 ml Hühnerfond Salz Pfeffer

Für die Gremolata:

1 Knoblauchzehe 1 Zitrone, Abrieb 50 g glatte Petersilie
Olivenöl Salz

Für die Garnitur: 50 g Parmesan

Für den Pasta-Teig: Aus allen Zutaten einen Nudelteig herstellen und diesen mithilfe der Pasta-Maschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher 4-5 cm große Kreise ausstechen.

Für die Füllung: Schalotten und Knoblauch abziehen und in Brunoise schneiden. In einer Pfanne in etwas Öl kurz anschwitzen.

Spinat waschen, trockentupfen, mit in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen. Kräuter hacken und zum Spinat geben, mit Sahne ablöschen und diesen cremig einrühren. Den Zitronenabrieb hinzugeben. Paniermehl bei Bedarf zu der Masse geben.

Zur Fertigstellung: Das Ei trennen, das Eigelb auffangen und verquirlen. Raviolifüllung löffelweise auf den Pastateig geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen und zuklappen. Die Ravioli in reichlich Salzwasser 1-2 Minuten kochen.

Für die braune Butter:

Butter in einer Pfanne auf hoher Stufe zum Schmelzen bringen. Butter so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Schaum sich auf den Boden absetzt und die Butter langsam karamellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt. Zum Schluss über die Ravioli geben.

Für die Pfifferlinge: Schalotte abziehen und fein hacken. 1 EL Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Pfifferlinge putzen und hinzugeben, kurz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Geflügelfond ablöschen, reduzieren lassen und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Ravioli dazugeben, kurz mitschwitzen und servieren.

Für die Gremolata: Petersilienblättchen abzupfen und in schmale Streifen schneiden, danach noch mit einem Wiegemesser so fein wie möglich schneiden. Petersilie in eine kleine Schüssel umfüllen. Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen, hacken und alle Zutaten vermischen. Wenn alle Zutaten vermengt sind, wird Olivenöl hinzugegeben. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur: Parmesan über die Ravioli reiben.

Irina Lützel Schwab am 22. Oktober 2024