

Ravioli mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung, Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Teig:

4-5 Eier	400 g Mehl, 00	20-30 g Hartweizengrieß
Salz		

Für die Füllung:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb, Saft	100 g Gorgonzola
100 g Frischkäse	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Salbeibutter:

100 g Butter	1 Bund Salbei
--------------	---------------

Für das Topping:

1-2 TL Walnüsse

Für den Teig:

Das Mehl und Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel langsam vom Inneren nach außen verrühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten. Sobald sich der Teig zusammenfügt 8-10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Gorgonzola und Frischkäse in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Dann etwa 6-8 Tropfen Zitronensaft sowie $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zitronenabrieb hinzufügen. Noch einmal gut umrühren und die Masse nach Geschmack mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Fertigstellung:

Die Füllung auf einer Teighälfte in regelmäßigen Abständen verteilen am besten mithilfe eines Spritzbeutels. Die Bereiche um die Füllung herum leicht mit Wasser einpinseln, damit die Ravioli beim Kochen nicht aufgehen. Den Teig vorsichtig über die Füllung klappen, die Zwischenräume gut andrücken und die Ravioli mit einem Messer oder einer speziellen Form ausschneiden. Die Ränder der Ravioli mit einer Gabel leicht andrücken, das sieht nicht nur schöner aus, sondern sorgt auch dafür, dass sie beim Kochen besser zusammenhalten und nicht auslaufen. Ravioli in Salzwasser al dente garen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne langsam schmelzen lassen. Darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt, sonst schmeckt sie leicht bitter.

Salbei hacken und einige Blätter im Ganzen in die geschmolzene Butter geben. Die Butter mit dem Salbei 2-3 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann.

Danach die Hitze erhöhen, bis die Butter eine goldbraune Farbe annimmt und nussig duftet.

Für das Topping:

Walnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze langsam rösten, bis sie leicht gebräunt und aromatisch sind. Anschließend die Walnüsse über das fertige Gericht streuen.

Sven Riese am 26. August 2025