

Ravioli Carbonara mit Trüffelbutter

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier 135 g Semola 65 g Weizenmehl, Type 00

$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma 1 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Füllung:

6 Eier 200 ml Sahne 20 g Pecorino Romano

20 g Parmesan Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Salz

Für Pancetta und Butter:

4 Scheiben ital. Pancetta 10 g Parmesan 2 EL Trüffelbutter

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den Teig:

Kurkuma in Olivenöl auflösen. Semola, Mehl, Eier, Kurkuma-Ölivenöl und eine Prise Salz mischen (ggf. in Maschine vorkneten). Mit der Hand kneten bis Festigkeit erreicht ist. Hier ggf. 1 EL Wasser hinzufügen, sollte der Teig zu trocken sein. Teig in Klarsichtfolie im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kühlen.

Für die Füllung:

Sahne nicht zu fest aufschlagen. Eier trennen und ein Wasserbad vorbereiten. Eigelbe in die Wasserbadsschüssel geben und mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen, bis die Temperatur steigt und das Eigelb leicht andickt. Mit Pfeffer würzen und nach und nach Parmesan und Pecorino hinein reiben. Nochmals mit Pfeffer abschmecken und vom Wasserbad nehmen. 1 EL Sahne unterziehen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank kühlen.

Für die Fertigstellung:

Ravioli-Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Füllung mit Abstand auf den Teig spritzen, dann eine zweite Teigbahn darüberlegen und mit einem Ravioli-Ausstecher Ravioli herstellen.

Ravioli in heißem, nicht sprudelndem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen. Wichtig ist, dass die Füllung flüssig bleibt.

Für Pancetta und Butter:

Pancetta in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne langsam auf mittlerer Temperatur knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Trüffelbutter in einer Pfanne schmelzen. Ravioli abtropfen lassen, in separater Schüssel vorsichtig durch die geschmolzene Trüffelbutter ziehen. Parmesan reiben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch fein schneiden.

Ravioli auf Teller anrichten, leicht mit Parmesan und Pfeffer bestreuen.

Pancetta auflegen und mit Schnittlauch garniert servieren.

Daniel Schneider am 25. März 2024