

Ravioli, Frischkäse-Serrano-Füllung und Spargel

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, M	1 EL Olivenöl	200 g doppelgr. Mehl
-----------	---------------	----------------------

Für die Füllung:

3 Sch. Serranoschinken	100 g Frischkäse	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

40 g Hartweizengrieß	Salz
----------------------	------

Für den grünen Spargel:

8 Stg. grüner Spargel	Butter	Sonnenblumenöl
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone, Saft. Abrieb	1 Schalotte	100 ml Sahne
50 g kalte Butter	Sonnenblumenöl	100 ml Weißwein
50 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	1 Prise Piment d'Espelette
1 TL Lecithin	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Für den Nudelteig:

Das Mehl, Eier und Olivenöl zu einem Nudelteig verarbeiten, in Folie wickeln und kalt stellen.

Für die Füllung:

Frischkäse mit Salz und Pfeffer verrühren. Serrano in etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Serrano klein schneiden und in den gewürzten Frischkäse mischen, beiseite stellen.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine und Grieß dünn ausrollen. Zwei Bahnen bereitlegen, die Füllung auftragen, Rand mit Wasser bepinseln und Teig überlappen. Mit einem Raviolirädchen oder einem Ausstecher Ravioli ausschneiden. Ravioli 5 Minuten in Salzwasser kochen.

Für den grünen Spargel:

Spargel putzen, die Enden abschneiden und in einer Pfanne mit Öl, etwas Butter und Zucker 8 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Zitronenschaum:

Schalotte abziehen und würfeln. Schalottenwürfel in einer Pfanne in Öl dünsten, Wein, Fond und Lorbeerblatt dazugeben und bei kleiner Hitze um die Hälfte reduzieren. Zitronenschale und Zitronensaft, Sahne und Lecithin hinzufügen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Piment d'Espelette abschmecken. Durch ein Sieb passieren und nach und nach kalte Butterwürfel mit einem Pürierstab einarbeiten.

Für die Garnitur:

Zitronenschale abreiben und über das Gericht geben.

Elke Hedtheyer am 14. Juli 2025