

Frischkäse-Ravioli mit Gorgonzola und Salbei

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (405) $\frac{1}{2}$ TL Salz 10 Eigelbe

2 EL weiche Butter

Für die Füllung:

1 Schalotte

1 Feige

1 TL Butter

1 TL Zucker

3 EL Frischkäse

1 EL Gorgonzola

Salz

Pfeffer

1 verquirltes Eigelb

Für die Butter:

5 Salbeiblätter

2 EL Butter

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Eigelb und die weiche Butter dazugeben und alles zu einem glatten, aber festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Feige ebenfalls würfeln.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotte und Feige darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Schalotten-Feigen-Mischung in eine Schüssel geben, Frischkäse und Gorgonzola dazugeben und gut vermengen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Butter die Salbeiblätter fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter darin anbraten.

Den Teig aus der Folie nehmen und am besten mit einer Nudelmaschine, ansonsten mit dem Nudelholz, dünn ausrollen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Glas Kreise ausstechen (Durchmesser 8 cm). Auf die Teigkreise mithilfe eines Teelöffels etwas Frischkäsemasse geben, die Ränder mit dem verquirlten Eigelb einpinseln, den Teig über die Füllung schlagen, so dass Halbkreise entstehen, und die Ränder fest zusammendrücken.

Salzwasser in einem Topf erhitzen, die Ravioli portionsweise hineingeben und in sprudelndem Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter ggf. noch einmal erhitzen und die Ravioli darin schwenken.

Anrichten:

Die Ravioli auf die vorbereiteten Tellern geben und sofort servieren.

Christian Henze am 03. August 2018