

Parmesan-Ravioli mit Zitrone und Minze

Für 6 Portionen

Für den Nudelteig:

250 g Hartweizengrieß 150 g Mehl 4 Eier
1 Prise Salz

Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine 350 ml Milch 100 g junger Parmesan
125 g alter Parmesan Salz, schwarzer Pfeffer Muskatnuss

Außerdem:

1 gewaschene Zitrone 200 g Butter Salz
100 g Zucker Hartweizengrieß 1 Eiweiß
12 Stiele Minze

Für den Teig Grieß und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier hineinschlagen, 1 Prise Salz zufügen.

Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zur Kugel formen, in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen.

Milch einmal aufkochen lassen, vom Herd ziehen. Käse fein reiben, unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Gelatine ausdrücken, in der warmen Käsemasse auflösen, abschmecken. Kalt stellen, bis die Masse geliert ist.

Die Zitronenschale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen, beiseitestellen. 1/2 Zitrone auspressen. Butter bräunen lassen, durch ein feines Sieb gießen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zitronenschale hineingeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

Nudelteig mit einem großen Messer in Portionen teilen. Jeweils mit etwas Grieß bestreuen, mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und auf die mit etwas Grieß bestreute Arbeitsfläche legen.

Die Käsefüllung mit einem Teelöffel im Abstand von ca. 5 cm auf die Hälfte der Bahnen verteilen. Zwischenräume mit verschlagenem Eiweiß bepinseln. Restliche Teigbahnen darüberlegen, in den Zwischenräumen etwas andrücken. Mit einem Ausstecher Kreise (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Überschüssigen Nudelteig entfernen, die Ränder der Ravioli ringsherum zusammen drücken. In kochendes Salzwasser geben und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Die Zitronenbutter erhitzen, Minzeblätter fein schneiden. Ravioli in der Zitronenbutter schwenken, Minze zugeben, alles auf tiefen Tellern anrichten. Jeweils etwas kandierte Zitronenschale darübergeben.

Cornelia Poletto am 01. Mai 2011