

# Ziegenfrischkäse-Ravioli mit Feige und Parmaschinken

**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      2 EL Ziegenfrischkäse      1 EL Honig  
 $\frac{1}{2}$  EL Feigensenf      1 Msp. Gemahlener Lavendel      Salz  
Pfeffer      1 verquirltes Eigelb

**Für die Butter:**

2 EL Schnittlauchröllchen      2 EL Butter      2 EL Parmaschinken

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 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, Ziegenfrischkäse, Honig, Feigensenf und Lavendel dazugeben und gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Parmaschinkenwürfel 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, sodass 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 noch einmal erhitzen, Schnittlauch zugeben und die Ravioli darin schwenken und sofort servieren.

Christian Henze am 16. März 2018