

Ravioli mit Ricotta-Räucher-Lachs-Füllung

Für 2 Personen

150 g Räucherlachs	85 g Weichweizenmehl	85 g Hartweizenmehl
200 g Mehl	150 g Ricotta	50 g Parmesan
2 Eier	1 Zwiebel	1 Zitrone
1/2 Bund Dill	1/2 Bund Basilikum	3 EL Butter
100 g Frischkäse	100 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond
Salz	weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Aus dem Weichweizenmehl, dem Hartweizenmehl und den Eiern einen Nudelteig kneten und kalt stellen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zitrone waschen, trocknen, auspressen und die Schale der Zitrone abreiben. Anschließend die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebel mit der Hälfte des Zitronenabriebs in die geschmolzene Butter geben und leicht andämpfen. Anschließend mit dem Gemüsefond und der Sahne aufgießen, den Frischkäse hinzufügen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze leicht köcheln lassen. Den Räucherlachs kleinschneiden und mit dem Ricotta und dem restlichen Zitronenabrieb vermischen. Den Dill waschen, trocknen, fein hacken und zusammen mit etwas Salz unter die Füllung heben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und großzügig salzen. Den Nudelteig durch die Nudelmaschine geben, bis er hauchdünn ist. Anschließend die Arbeitsfläche gut bemehlen, den Nudelteig darauf legen und kreisförmige Teigstücke ausstechen. Nussgroße Portionen der Ricotta-Mischung auf der Hälfte der Nudelkreise platzieren, den äußeren Kreisrand mit Wasser benetzen und einen weiteren Nudelkreis von oben aufsetzen. Die Ränder gut andrücken und mithilfe einer Kuchengabel verzieren. Die Ravioli etwa drei Minuten in dem leicht kochenden Salzwasser garen. Das Basilikum waschen, trocknen, fein hacken und unter die Sauce mischen. Gegebenenfalls mit etwas Butter andicken, falls die Sauce zu dünn ist. Die Ravioli mit Ricotta-Räucherlachs-Füllung und Zitronen-Basilikum-Sauce auf einem Teller anrichten, mit etwas geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Doris Wirth am 09. November 2011