

Schafskäse-Ricotta-Ravioli mit Paprika-Creme

Für 2 Personen

1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	1 Schalotte
100 g Mehl	100 g Ricotta	100 g Schafskäse
3 Eier	30 ml Sahne	Butter
1 Muskatnuss	0,5 Bund krause Petersilie	schwarzer Pfeffer
Salz		

Für den Ravioliteig das Mehl und zwei Eier in einer Schüssel verrühren und 20 Minuten ruhen lassen. Für die Paprikacreme die gelbe Paprikaschote waschen, entkernen und klein schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls klein schneiden. Die Paprika- und die Schalottenstücke mit etwas Butter in einem Topf anbraten, Wasser hinzugeben und mit Salz abschmecken. Das Ganze gar ziehen lassen und anschließend pürieren, durch ein Sieb geben und die Sahne hinzufügen. Danach noch einmal aufkochen, bis eine cremige Soße entsteht. Für die Raviolifüllung den Ricotta und den Schafskäse in einer Schüssel im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Petersilie zupfen und klein hacken. Das restliche Ei trennen und etwas Muskatnuss reiben. Das Eigelb, die Petersilie und die Muskatnuss mit dem geschmolzenen Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ravioliteig mit einer Nudelmaschine gleichmäßig ausrollen. Die Füllung in kleinen Häufchen auf einer Seite des Teiges verteilen und das Eiweiß um die Häufchen herum verstreichen. Anschließend mit der anderen Seite des Teiges bedecken und die einzelnen Ravioli ausschneiden. Die Ravioli in Salzwasser gar kochen. Die rote Paprikaschote waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Ravioli abgießen und mit den Paprikastreifen mit etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Die Schafskäse-Ricotta-Ravioli mit der Paprikacreme auf Tellern anrichten, mit den Paprikastreifen garnieren und servieren.

Florian Bierschenk am 13. Dezember 2010