

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomaten-Soße

Für zwei Personen

| | | |
|--------------------------|--------------------|-----------------------|
| 150 g Spinat | 4 Tomaten | 2 Schalotten |
| 2 Knoblauchzehen | 30 g Pinienkerne | 4 Eier |
| 200 g Mehl | 70 g Parmesan | 150 g Ricotta |
| 500 g passierte Tomaten | 50 g Tomatenmark | 1/2 Bund Basilikum |
| 10 g Oregano, getrocknet | 100 ml Gemüsefond | 2 EL Wodka |
| 1 EL Olivenöl | Butter, Muskatnuss | Zucker, Salz, Pfeffer |

Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Zwei der Eier trennen. Die Eigelbe zusammen mit einem weiteren Ei sowie einer Prise Salz hineingeben und mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Das Olivenöl nach und nach während des Knetens mit einarbeiten. Den fertigen Teig anschließend in ein Stück Frischhaltefolie wickeln und einige Minuten ruhen lassen. Den Spinat waschen, tropfnass in einen Topf geben und solange aufkochen, bis er zusammenfällt. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Sobald der Spinat eingekocht ist, aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in der heißen Pfanne andünsten. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Nun die Pinienkerne in der Pfanne anrösten und zu dem Spinat geben. Das übrige Ei trennen und zusammen mit dem Ricotta zum Spinat geben und verrühren. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken. 50 Gramm des Parmesans reiben und ebenfalls unter die Masse geben. Den Nudelteig aus der Folie nehmen und mit der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen. Auf der Hälfte des Teiges die Spinat-Masse im Abstand von circa vier Zentimetern verteilen. Die andere Teighälfte darüberlegen und in den Zwischenräumen andrücken. Mit einem Teigrad kleine Vierecke ausrädern. Die Ravioli in einem Topf mit ausreichend Salzwasser maximal zwei Minuten kochen lassen. Anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten sowie die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in der heißen Pfanne anbraten. Etwas Zucker darüber streuen und mit dem Wodka ablöschen. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den übrigen Parmesan reiben, ebenfalls unterrühren und die Soße einkochen lassen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und vierteln. Das Basilikum waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Beides zu der Soße geben. Die Ravioli zusammen mit der Soße auf einem Teller anrichten und servieren.

Marcel Kiefer am 01. Oktober 2012