

Hausgemachte Ravioli mit Rucola-Pesto und Parmesan-Spänen

Für zwei Personen

400 g Mehl	100 g Rucola	2 Knoblauchzehen
100 g Pinienkerne	300 g Parmesan	100 g Frischkäse
50 g Butter	3 Eier	50 ml Rinderfond
4 EL Öl	1 Schale Kresse	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Majoran
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 EL Zucker
Salz, Pfeffer		

Ausreichend Salzwasser in einem Topf erhitzen. Aus 300 Gramm Mehl, den Eiern und dem Öl einen Nudelteig kneten. Das Ganze mit Salz abschmecken und kurz ruhen lassen. Danach den Teig dünn ausrollen, mit dem restlichen Mehl bestäuben, kurz antrocknen lassen und sechs Kreise ausstechen. Den Parmesan reiben und etwas zum Garnieren zurücklegen. Die Kräuter zupfen und klein hacken. Eine Knoblauchzehe abziehen, vierteln und pressen. Den Knoblauch zusammen mit den Kräutern, der Hälfte des Parmesans und dem Frischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf die Nudelteig-Kreise geben und verschließen. Den Rucola verlesen, sorgfältig waschen und trocken schleudern. Eine Pfanne erhitzen und die Pinienkerne fettfrei darin rösten. Den verbleibenden Knoblauch abziehen und vierteln. Das Ganze zusammen mit dem restlichen Parmesan zu einer cremigen Masse pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und kalt stellen. Die frischen Ravioli für ca. vier Minuten in das kochende Salzwasser geben. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen und die Butter zugeben. Vor dem Servieren die Ravioli in dem Butter-Rinderfond schwenken und abtropfen lassen. Die hausgemachten Ravioli mit dem Rucolapesto auf Tellern anrichten mit den Parmesanspänen garnieren und servieren.

Barbara Kaupp am 26. August 2013