Ravioli mit zweierlei Füllung und Crème-fraîche-Soße

Für zwei Personen:		
Für den Pastateig:		
25 g Spinat	1 Ei	150 g Dinkelmehl (Typ 630)
Für die Ricotta-Füllung:		
50 g Spinat	50 g Ricotta	20 g Parmesan
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	
Für Frischkäse-Füllung:		
100 g Ziegenfrischkäse	1 Zitrone Salz	
Für die Sauce:		
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
Für das Basilikumöl:		
50 ml Olivenöl	1/2 Bund Basilikum	
Für die Garnitur:		
50 g Pinienkerne	20 g Pecorino	

Für den Pastateig:
Den Spinat waschen und trockenschleudern. Mehl, Ei und Spinat in einen Mixer geben und mixen, bis ein krümeliger Teig entsteht. Anschließend nochmal von Hand kneten und kurz ruhen lassen.
Für die Ricotta-Spinat-Füllung:
Spinat in heißem Wasser kurz blanchieren und gut ausdrücken.
Parmesan reiben und mit Ricotta und Spinat vermischen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen.
Füllung mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
Für Ziegenfrischkäse-Füllung:
Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Hälfte der Zitronenschale abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Abrieb, Saft und Ziegenfrischkäse miteinander verrühren und mit Salz würzen.
Den Nudelteig so lange durch die Nudelmaschine ziehen, bis ein dünner Teig entsteht. Die Hälfte des Teiges mit einem Ravioliausstecher ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Ricotta-Spinat- Mischung auf den Teig geben. Die andere Hälfte des Teiges ebenfalls mit einem Ravioliausstecher ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Ziegenfrischkäsemasse auf den Teig geben. Alle Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.
Für die Sauce:
Knoblauch abziehen. Butter auf kleinster Stufe in einem Topf schmelzen, Knoblauchzehe hineingeben und kurz ziehen lassen. Etwas Nudelwasser und Crème Frache unterrühren. Knoblauchzehe vor dem Servieren entfernen.
Für das Basilikumöl:
Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit Olivenöl in einem hohen Gefäß mixen und durch ein Sieb passieren.
Für die Garnitur:
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbrauch rösten. Pecorino grob schneiden.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Malin Veith am 10. Juni 2020