

Kastanien-Ravioli mit Kohl-Käse-Füllung, Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

1 Ei	80 g Mehl, Type 00	20 g Kastanienmehl
Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

4 große Blätter Wirsing	4 große Blätter Weißkohl	½ Stange Lauch
25 g Pecorino	25 g Parmigiano Reggiano	25 g reifer Cheddar
2-3 EL Vollkornsemmelbrösel	Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Crème-fraîche
200 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	1 Bund krause Petersilie
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Pinienkerne:

50 g Pinienkerne

Für den Teig:

Die beiden Mehlsorten mischen, dann Ei und Salz hinzugeben. Alles zu einem weichen Teig verkneten. Ggf. Öl oder lauwarmes Wasser einarbeiten. Teig ruhen lassen.

Für die Füllung:

Wirsing und Weißkohl waschen, Strunk entfernen und kurz in Salzwasser blanchieren. Lauch putzen, klein hacken und in Olivenöl anschwitzen.

Käsesorten grob zerkleinern. Wirsing, Weißkohl, Lauch, Käse und Semmelbrösel in einen Standmixer geben und fein mixen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Füllung walnussgroß in 10 cm Abstände auf den Teig geben. Teig umklappen, Luft herausstreichen und die Ravioli ausscheiden. Ränder mit einer Gabel festdrücken und in einem großen Topf in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten al dente garen.

Für die Weißweinsauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen.

Mit Weißwein und Fond ablöschen und reduzieren lassen. Topf vom Herd nehmen, Crème fraîche einrühren und kurz aufkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Oelker am 14. Januar 2021