Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung und Ziegenkäse-Soße

Für zwei Personen		
Für den Nudelteig:		
2 Eier	200 g Weizenmehl	
Für die Füllung:		
200 g Ziegenfrischkäse	1 reife Birne	1 Zitrone
60 g Walnusskerne	Butter	Salz, Pfeffer
Für die Ziegenkäsesauce:		
75 g Ziegenfrischkäse	200 ml Ziegenmilch	1 Msp. flüssiger Honig
Salz	Pfeffer	

Für den Nudelteig:
Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle formen.
Eier hineingeben und mit dem Mehl zu einem Teig verrühren.
Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche ausgiebig per Hand durchkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.
Für die Füllung:
Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Walnusskerne grob hacken und zusammen mit der Birne kurz in Butter in einer Pfanne anbraten. 1-2 Esslöffel der Birnen-Walnuss-Mischung abnehmen und für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Masse mit dem Ziegenfrischkäse vermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft bzw. Zitronenabrieb abschmecken.
Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Nudelplatten walzen. Diese rund ausstechen und in die Mitte der ausgestochenen Nudelplatten die Füllung geben. Ravioli zusammenfalten, mit einer Gabel die Ränder andrücken und in kochendem Salzwasser al dente garen.
Für die Ziegenkäsesauce:
Ziegenfrischkäse zusammen mit der Ziegenmilch in einen Topf geben, gut verrühren und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kurz einreduzieren lassen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christoph Bölke am 01. Februar 2021