

# Raviolo mit Salbei-Butter und Kirsch-Tomaten

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

75 g Mehl, Typ 00                      125 g Hartweizengrieß    2 Eier

0,5 TL Kurkuma                      Salz

**Für die -Füllung:**

125 g Blattspinat                       $\frac{1}{2}$  Zwiebel                      1 Knoblauchzehe

1 Zitrone                                  50 g Grana Padano              125 g Ricotta

2 Eier                                      50 ml Riesling                      50 ml Gemüsfond

Muskatnuss                              Olivenöl                              Salz, Pfeffer

**Für die Salbeibutter:**              100 g Butter                      10 Salbeiblätter

**Für die Kirschtomaten:**

10 Kirschtomaten                      Olivenöl                              Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**                      50 g Grana Padano              Salzflocken

**Für den Nudelteig:** Das Mehl, Hartweizengrieß, Eier, Kurkuma und Salz von Hand zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig portionsweise mit Hartweizengrieß bestäuben und mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Vier tellergröße Kreise ausstechen.

**Für die Spinat-Ricotta-Füllung:** Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl in der Pfanne anbraten. Spinat waschen und zu den angeschmorten Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben. Sobald die Blätter zusammenfallen mit Riesling ablöschen. Anschließend Gemüsfond angießen und Sud kurz einreduzieren bis die Flüssigkeit verkocht ist. Auf einem Schneidebrett noch einmal grob hacken und kurz abkühlen lassen. Grana Padano reiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Spinat, Ricotta und Grana Padano in einer Schüssel vermengen und mit dem Abrieb einer halben Zitrone, Muskatnuss und Pfeffer und Salz abschmecken. Die Füllung sollte ruhig etwas überwürzt sein, da das ungewürzte Eigelb noch dazu kommt.

Spinat-Ricotta Masse jeweils großzügig in die Mitte zweier Kreise setzen und in die Mitte eine kleine Kuhle drücken. Eier trennen. Das rohe Eigelb hineingleiten lassen und etwas Grana Padano darüber reiben. Den Rand des belegten Teigstücks mit etwas Wasser befeuchten, ein zweites Teigstück darauflegen und gut zusammendrücken. Darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird, sonst bläht sich der Raviolo auf und könnte platzen. Die Teigränder mit einer Gabel eindrücken.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Raviolo reingleiten lassen und im leicht köchelndem Wasser drei Minuten ziehen lassen.

**Für die Salbeibutter:** In einer Pfanne die Butter zum Schmelzen bringen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und dazu geben, um die Butter zu aromatisieren. Ca. 3 Esslöffel Nudelwasser dazu geben. Raviolo in die Salbeibutter geben und schwenken.

**Für die Kirschtomaten:** Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten darin von allen Seiten langsam schmoren lassen bis sie leicht aufplatzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:** Grana Padano reiben. Raviolo mit Käse und Salzflocken garnieren.

Annika Hermenau am 06. Dezember 2021