

Ravioli mit Walnuss-Füllung, Butter und Parmesan

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl 50 g Hartweizengrieß 2 Eier

Salz

Für die Füllung:

50 g Walnusskerne 1 Wintertrüffel 150 g Ricotta

50 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie 1 EL Zucker

Salz

Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Mehl

Für die Butter:

150 g Butter

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Wintertrüffel

Für den Nudelteig:

Mehl, Hartweizengrieß, Eier und Salz zusammenkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist. Zum Abrunden noch etwas Mehl hinzugeben. Danach zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

Walnusskerne ohne Fett in einer Pfanne rösten, Zucker zugeben und Nüsse goldgelb karamellisieren. Karamellnüsse auf ein Stück Backpapier geben, abkühlen lassen und fein hacken. Parmesan reiben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Wintertrüffel reiben. Etwa 1 Esslöffel Wintertrüffel, Ricotta, Parmesan und Petersilie gut verrühren.

Nüsse unterheben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Für die Fertigstellung:

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und mithilfe der Nudelmaschine dünne Bahnen ausrollen (bis Stufe 7).

Die Füllung in einen Einweg-Plastikbeutel füllen und unten eine Ecke abschneiden. Nun kleine Häufchen von der Füllung auf die untere Hälfte der Teigbahn setzen, mit einem Abstand von ungefähr 10 cm. Dann die obere Hälfte des Teiges über die Füllung legen. Die Ravioli mit einem Raviolistempel ausstechen und auf einem Leinentuch, das mit Mehl bestäubt ist, zum Trocknen legen.

Die Ravioli für drei bis vier Minuten in kochendem Salzwasser garen. Mit der Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Für die Butter:

Butter in einer Pfanne auslassen bis sie leicht bräunlich ist, dann die Ravioli kurz darin schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan sowie Wintertrüffel reiben und über die Ravioli streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jennifer Schönrock am 24. Januar 2022