

Raviolo mit Eigelb-Spinat-Ricotta-Füllung, Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

250 g Mehl, Type 405 250 g Hartweizengrieß 2 Eier
ggf. Olivenöl

Für die Füllung:

200 g Blattspinat 1 Zitrone 100 g Parmesan
140 g Ricotta 4 Eier Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Butter ½ Bund Salbei 2 EL Pinienkerne

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Grieß und Eier mit den Händen zu streuselartigen Krümeln verrühren. Dann nach und nach teelöffelweise kaltes Wasser (und ggf.

Olivenöl) hinzugeben. Anschließend mit den Händen zu einem festen Teig zusammenkneten. Eine Kugel formen und in Folie gewickelt kaltstellen.

Für die Füllung:

Spinat waschen und in einer Pfanne mit Deckel in etwas Wasser dünsten, bis die Blätter beginnen, in sich zusammenzufallen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und mit aller Kraft die Flüssigkeit herauspressen, damit später die Füllung nicht verwässert. Auf einem Schneidebrett klein hacken.

Ricotta in eine Schüssel geben, Parmesan hinein reiben und mit Muskat, Pfeffer, Salz und ein klein wenig Zitronenabrieb würzen.

Zubereitung:

Nach der Ruhezeit den Teig in kleinen Portionen durch die Nudelmaschine geben. Wieder falten und durch die Nudelmaschine geben. Jetzt den Abstand der Walzen bis zur gewünschten Dicke verringern und ggf. von Hand noch einmal walzen. Danach den Teig mit einem Ausstecker kreisrund ausstechen.

Die Füllung großzügig in die Mitte der Kreise setzen. In die Mitte der Füllung eine kleine Kuhle drücken und vorsichtig das rohe Eigelb hineingleiten lassen. Etwas Parmesan darüber reiben.

Den Rand des belegten Teigstücks mit einem ins Wasser getunkten Finger befeuchten, ein zweites Teigstück darauflegen und die Teigränder gut zusammendrücken. Drauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird, sonst blähen sich die Nudeln auf und platzen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Raviolo reingleiten lassen, im leise köchelnden Wasser etwa zweieinhalb bis drei Minuten garen lassen und abschließend abschöpfen.

Für die Garnitur:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbei dazugeben. Einige Esslöffel Nudelwasser hinzufügen, Pfanne ein wenig schwenken bis eine milchige Emulsion aus Nudelwasser und Butter entstanden ist.

Pinienkerne auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen rösten.

Raviolo auf Teller anrichten, Salbeibutter und Pinienkerne darüber geben und servieren.

Uwe Globisch am 01. März 2022