

Grüne Erbsen-Ravioli mit Pistazien-Schmelze

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g feines Hartweizenmehl	50 g Mehl, Type 00	1 Ei
1 TL Olivenöl	1 Msp. grüne Lebensmittelfarbe	1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g TK-Erbsen	1 Schalotte	30 g Butter
75 g Ricotta	25 g Parmesan	½ Bunde Minze
½ Bund Basilikum	1 Prise Natron	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Ravioli:

100 g TK-Erbsen	1 Knoblauchzehe	1 Ei
50 g Butter	4 Zweige Thymian	½ Vanilleschote

Für die Pistazien-Schmelze:

2 EL Pistazien	2 EL Pankomehl	2 EL Butter
1 Prise Meersalz-Flocken		

Für die Garnitur:

4 Sch. Südtiroler Speck	frische Erbsensprossen	kleines Stück Parmesan
-------------------------	------------------------	------------------------

Für den Teig: Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem festen Nudelteig verkneten und kurz rasten lassen.

Für die Füllung: Erbsen in kochendem Salzwasser (mit etwas Natron versetzt) blanchieren, abgießen, abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.

Schalotte abziehen und klein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotte darin anschwitzen und so lange bräunen, bis die Butter nussig riecht. Erbsen mit den Schalotten und der Butter in ein hohes Gefäß geben. Ricotta, Parmesan, Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker sowie die fein gehackten Kräuter zufügen und fein pürieren. Nach Belieben durch ein feines Sieb streichen. Masse dann in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Ravioli: Nudelteig mit der Nudelmaschine zu zwei dünnen Bahnen ausrollen.

Erbsenpüree in kleinen Portionen auf eine Teigplatte (im Abstand von ca.

5 cm) spritzen. Ei trennen und das Eiweiß verquirlen und die Teigzwischenräume damit bestreichen. Die zweite Teigplatte auflegen und leicht andrücken. Mit einem Teigrad Ravioli ausschneiden und die Ränder gut festdrücken.

Inzwischen die Butter in einer Pfanne mit Knoblauch und Thymian leicht bräunen, dann das Mark einer ½ Vanilleschote zufügen.

Die Ravioli in reichlich Salzwasser zusammen mit den Erbsen ca. 2 Minuten kochen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Gut durchschwenken.

Für die Pistazien-Schmelze: Pistazien reiben. Alle Zutaten bis auf das Salz langsam in einer Pfanne zusammen goldbraun anrösten. Salz zugeben.

Für die Garnitur: Speck im Ofen bei 180 Grad Heißluft ca. 10-15 Minuten backen und anschließend im Mörser mahlen. Parmesan hobeln.

Die Ravioli und Erbsen auf einen tiefen Teller geben. Die Pistazienschmelze darüber verteilen und mit frischen Erbsensprossen und Parmesanhobeln ausgarnieren und servieren.

Kristin Stavermann am 17. März 2022