

Birnen-Ziegenkäse-Ravioli mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

200 g Pastamehl 2 Eier

Für die Füllung:

1 Abate-Birne 300 g Ziegenfrischkäse 50 g Ziegenhartkäse
½ TL Honig 1 Zweig Rosmarin 1 EL rosa Pfefferbeeren
1 TL Zucker 2 EL Semmelbrösel Muskatnuss
Salz

Für die Salbeibutter:

50 g Butter 6 EL Pastawasser 1 Bund Salbei

Für die Garnitur:

10-20 g Parmesan

Für den Pastateig:

Aus Pastamehl und Eiern einen Teig herstellen. Sollte dieser zu trocken sein, etwas Wasser einarbeiten. Solange wie möglich ruhen lassen.

Für die Füllung:

Birne schälen, vierteln und dann das Kerngehäuse entfernen. Mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Dann in einer Pfanne mit Zucker leicht karamellisieren und abkühlen lassen. Ziegenhartkäse reiben. Dann Ziegenhartkäse und Ziegenfrischkäse zur Birne geben und gut vermengen. Da die Birne noch etwas Saft abgibt, Semmelbrösel dazugeben. So erhält die Füllung eine gute Konsistenz.

Pfefferbeeren in einem Mörser zerkleinern. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und diese hacken. Pfefferbeeren, Rosmarin und Honig unter die Birnen-Ziegenkäse-Masse rühren. Masse mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Zwei Teigbahnen ausrollen. 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf eine Teigbahn geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausstechen. Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.

Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Einen Topf bei niedriger Temperatur erhitzen. Butter, Salbei und Pastawasser zusammen hineingeben. Alles verrühren, bis die Butter geschmolzen ist und sich aus allen Zutaten eine cremige Emulsion gebildet hat.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und vor dem Servieren über das Gericht streuen.

Fabio Inverso am 25. Mai 2022