

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung und Zitronen-Espuma

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Weizenmehl 1 Ei 1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Spinat-Ricotta-Füllung:

250 g Babyspinat 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe
1 rote Peperoni 3 EL Ricotta 50 g Parmesan
2 EL Butter 200 ml Weißwein 30 g Pinienkerne
6 Salbeiblätter 1 Msp Chilipulver Piri-Piri-Pulver
Salz Pfeffer

Für das Zitronen-Espuma:

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehen 2 Zitronen
1 rote Peperoni 100 g Mascarpone 50 g Parmesan
2 EL Butter 50 ml Weißwein 50 ml Gemüsefond
3 Zweige glatte Petersilie 1 Zweig Thymian 1 Msp Chilipulver
1 TL Sojalecithin Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan 10 Spinatblätter 1 Zitrone

Für den Teig:

Das Ei aufschlagen. Weizenmehl, Salz, 50 ml Wasser, Ei und Olivenöl in einer Küchenmaschine 34 Minuten zu einem Teig kneten. Teig ruhen lassen und mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher (Durchschnitt 6 cm) Kreise ausstechen.

Für die Spinat-Ricotta-Füllung:

Spinat waschen und im kochenden Wasser blanchieren, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Abtropfen lassen und dann von Hand auspressen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Chilischote halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und kleinhacken. In einer Pfanne mit Butter anbraten. Spinat und Pinienkerne hinzugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Piri Piri abschmecken. Parmesan fein reiben. Spinat mit Parmesan und Ricotta zu einer Masse verrühren. Etwas Füllung auf den Ravioliteig geben. Etwa 3 EL Füllung für die Salbeibutter beiseitestellen. Den unteren Rand mit Wasser bestreichen und Rondellen zusammenklappen. Mit einer Gabel den Rand andrücken. In einem Topf mit Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen. Inzwischen Butter und Salbeiblätter in eine Pfanne geben und anschwitzen. 2 EL Spinatfüllung dazu geben. Ravioli hinzugeben und kurz darin schwenken und Ravioli mit Butter übergießen.

Für das Zitronen-Espuma:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Peperoni waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und feinwürfeln. Alles in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Parmesan fein reiben. Alles durch ein feines Sieb passieren. Mascarpone und Parmesan dazugeben. Zitronen waschen und Schale abreiben, halbieren und auspressen. Alles mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Zitronensaft und -abrieb abschmecken. Durch ein Haarsieb in eine Espumafflasche streichen. Gut schütteln und kleine Tupfer neben Ravioli spritzen. Eine Portion in einem Schälchen dazustellen.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln. Zitrone waschen und in Spalten schneiden.

Ravioli auf einem tiefen Teller anrichten und mit Spinatblätter, Zitronenspalte und Parmesan garnieren und servieren.

Kurt Raff am 27. September 2022