

Raviolo all'uovo

Für zwei Personen

Für den Raviolo-Teig:

125 g Semola di grano duro	semola di grano	75 g Mehl, Type 00
2 Eier	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für den Raviolo:

50 g Blattspinat	250 g Ricotta	100 g Parmesan
4 Eigelb	Eiswasser	Trüffel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salbeibutter:

1 EL Butter	6-8 Salbeiblätter
-------------	-------------------

Für die Garnitur:

1 Stück Wintertrüffel

Für den Raviolo-Teig:

Das Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem geschmeidigen, glatten Nudelteig verkneten (mit Küchenmaschine und evtl. von Hand noch nachkneten). Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen.

Anschließend mit etwas Semola nacharbeiten und erneut kneten. Teig portionieren und über den Nudelaufsatz der Küchenmaschine dünn ausrollen.

Für den Raviolo:

Spinat blanchieren und in Eiswasser abschrecken, anschließend sehr stark ausdrücken, um die Flüssigkeit auszupressen. Spinat klein hacken.

Spinat, Ricotta, Parmesan und etwas Trüffel in eine Schüssel geben und vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit einem Ausstecher große runde Kreise aus dem Nudelteig ausstechen. Füllung auf einem Kreis verteilen und in der Mitte eine Kuhle fürs Eigelb eindrücken. Eier trennen und jeweils ein Eigelb in die Kuhle geben und mit Parmesan bestreuen. Den Rand des belegten Teigstückes mit etwas Wasser befeuchten. Ein Teigstück darauf legen und gut zusammendrücken. Dabei darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird. Ränder mit einer Gabel eindrücken. Wasser mit Salz zum Kochen bringen und den Raviolo leise köchelnd 2-3 Minuten garen lassen.

Das Eigelb auf einen geölten Teller legen und im Tiefkühler leicht anfrieren. Dann zerplatzt das Eigelb nicht so schnell beim Befüllen im Teig und zieht nicht so schnell an, wenn man den Raviolo ins Wasser gibt. So erhält man einfacher den Effekt, dass das Eigelb noch flüssig ist beim Aufschneiden des Raviolo.

Für die Salbeibutter:

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die frischen Salbeiblätter dazugeben und aromatisieren. Ein paar Esslöffel Nudelwasser dazugeben und den Topf kräftig schwenken, bis eine milchige Emulsion entstanden ist.

Für die Garnitur:

Einen Hauch Trüffel in die Füllung hobeln und ein wenig als Garnitur.

Raviolo auf dem Teller anrichten und die Salbeibutter darüber verteilen.

Etwas Trüffel darüber hobeln und servieren.

Bernd Demel am 10. November 2022