

Ravioli mit Schwarzer-Knoblauch-Walnuss-Erbсен-Creme

Für zwei Personen

Für die Pasta:

2 Eier	100 g Mehl, 550	100 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	1 EL Wasser	1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 g TK-Erbсен	50 g Walnusskerne	1 schwarze Knoblauchzehe
1 EL Frischkäse	1 EL Parmesan	1 TL Zatar
Chiliflocken	1 EL Walnussöl	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für die Fertigstellung:

1 Ei	Butter, Salz	1-2 Zweige Salbei
------	--------------	-------------------

Für den Crunch:

2 Frühlingszwiebeln	50 g Walnüsse	50 g Pankomehl
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone, davon Abrieb	10 g Parmesan	1 Beet Erbsenkresse
-------------------------	---------------	---------------------

Für die Pasta:

Das Mehl und Grieß in eine große Schüssel geben, vermengen und eine Mulde bilden. Eier in die Mulde geben, dann 1 EL Wasser, Olivenöl und etwas Salz zufügen. Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und kräftig kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Folie einpacken und 15 Minuten in das Gefrierfach legen.

Für die Füllung:

Erbсен kurz in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken.

Erbсен mit Walnüssen, schwarzem Knoblauch und Zatar zu einer homogenen Masse hacken bzw. verrühren. Parmesan reiben. Parmesan und Frischkäse einrühren, dann die Masse mit Chili, Salz und Pfeffer ordentlich abschmecken. Je nach Konsistenz mit etwas Öl verrühren.

Kleine Kugeln rollen und zur Seite legen.

Für die Fertigstellung:

Den Teig (eine Bahn) dünn ausrollen, am besten mit der Nudelmaschine.

Füllung, die als Kugel geformt ist, im Abstand von einigen Zentimetern auf den Teig legen. Den Teig der Länge nach über die Füllung falten, fest andrücken und mit etwas Eiweiß verkleben. Anschließend die einzelnen Taschen als Halbmond mit einem Ring ausstechen, die Ränder mit der Gabel festdrücken. In siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen. Ravioli aus dem Wasser nehmen und in zerlassener Butter mit Salbei schwenken.

Für den Crunch:

Walnüsse hacken. Butter zerlassen. Walnüsse und Panko zur Butter geben, knusprig anrösten. Frühlingszwiebel putzen, in Röllchen schneiden und mit der Masse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen, warmhalten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Gericht mit Zitronenabrieb, Parmesan und Kräutern garnieren.

Uwe Hafner am 19. April 2023