

Ravioli, Gorgonzola-Birnen-Füllung, Ricotta-Soße, Pesto

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Mehl, 00	200 g Semola	3 Eier
Mehl	80 ml Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Ravioli:

200 g Gorgonzola	1 Birne	2 Eier
------------------	---------	--------

Für das Pesto:

50 g Walnüsse	1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	50 g Parmesan	100 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	

Für die Ricottasauce:

250 g Ricotta	200 ml Sahne	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	Öl	

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für den Ravioli-Teig:

Das Mehl mit Semola, Eier, Salz und Olivenöl in einer Schüssel mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu fest werden, eventuell behutsam noch etwas Wasser zufügen.

Danach den Teig durch die Nudelmaschine geben, dünn ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Eine zweite Teigplatte ausrollen und bereitlegen.

Für die Ravioli:

Birne entkernen und raspeln. Überschüssigen Saft ausdrücken.

Anschließend geraspelte Birne mit Gorgonzola vermengen. Die Füllung in Weintraubengröße auf der ersten Teigplatte in kleinen Abständen verteilen. Die zweite Nudelplatte auf die Teigplatte mit der Füllung auflegen und mit Hilfe eines Ravioliausstechers zu Ravioli ausstechen.

Eier trennen und die Ränder mit Eiweiß einpinseln. Ravioli 5 Minuten im nicht kochenden Wasser garziehen lassen.

Für das Pesto:

Knoblauch abziehen, Parmesan reiben und Zitrone auspressen. Mit allen übrigen Zutaten in den Multizerkleinerer geben und zu einem stückigen Pesto mixen.

Für die Ricottasauce:

Schalotte abziehen, klein würfeln und im Topf mit Öl auslassen.

Knoblauch abziehen, fein hacken, hinzufügen und mit Sahne ablöschen.

Ricotta hinzugeben und zu einer cremigen Sauce reduzieren. Ggf.

Nudelwasser hinzufügen, wenn die Konsistenz zu fest wird. Sauce zum Schluss pürieren.

Für die Garnitur:

Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Lukas Ritzka-Cole am 04. Mai 2023