Zweierlei Ricotta-Ravioli in Zitronen-Nussbutter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:		
300 g Semola	3 Eier	1 Prise Salz
Für die Rucola-Ricotta-Füllung:		
150 g Rucola	100 g Ricotta	10 g Parmesan
50 g Walnüsse	2 EL Olivenöl	Salz
Für die Feigen-Ricotta-Füllung:		
80 g Ricotta	4 Feigen	1 Prise Salz
Für die Fertigstellung:		
10 g Salz		
Für die Zitronen-Nussbutter:		
1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 ml Weißwein	200 g Butter
4 Zweige Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Ahornsirup	Salz
Für die Garnitur:		
10 g Parmesan	Rucola	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Abrieb

Für die Ravioli:
Ein Ei trennen. Eiweiß zum Bestreichen beiseitestellen. Semola mit Salz, Eigelb und zwei Volleiern zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank etwa 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend durch die Nudelmaschine dünn ausrollen.
Für die Rucola-Ricotta-Füllung:
Rucola waschen und trockenschleudern. Walnüsse grob hacken.
Parmesan reiben. Rucola, Walnüsse, Parmesan, Ricotta und Olivenöl in einen Multizerkleinerer geben und zu einer Creme mixen. Mit Salz abschmecken.
Für die Feigen-Ricotta-Füllung:
Feigen waschen und vierteln. Zusammen mit Ricotta in einen Multizerkleinerer geben und aufmixen. Masse mit Salz würzen.
Für die Fertigstellung:
Eine Nudelbahn auf die Arbeitsfläche legen und abwechselnd ca. 1 Teelöffel Füllung mittig und mit Abstand zueinander auf die Bahn geben.
Mit Eiweiß einpinseln, dann mit einer zweiten Teigbahn bedecken und Ravioli ausstechen. Die Ränder ggf. mit einer Gabel andrücken. Einen Liter Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Ravioli dann in siedendem Salzwasser al dente garen.
Für eine Portion Pasta benötigt man 100 g Pasta, 1 Liter Wasser und 10 g Salz.
Für die Zitronen-Nussbutter:
Butter in einen Topf geben und leicht bräunen bzw. eine Nussbutter herstellen.
Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft auspressen.
Zitronensaft und Weißwein in eine Pfanne geben und etwas einköcheln lassen.
Nussbutter durch ein Sieb mit in die Pfanne geben, sodass die Molke im Topf zurückbleibt. Oregano und Zitronenabrieb mit in die Pfanne geben und mit Ahornsirup abschmecken. Ravioli kurz vor dem Servieren in Butter schenken.
Für die Garnitur:
Parmesan reiben, Rucola fein schneiden. Beides über die Ravioli geben.
Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Über das Gericht streuen.

Marcel Malcherowitz am 28. Juli 2023