Graukäse-Schüttelbrot-Ravioli in Zwiebel-Majoran-Butter

Für zwei Personen

Für die Schüttelbrot-Ravioli:

50 g Schüttelbrot	3 Eier	250 g Mehl
1 EL Olivenöl	2 Prisen Salz	

Für die Graukäse-Füllung:

300 g Graukäse	100 g Mascarpone	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebel-Majoran-Butter:

150 g Butter	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Zweige Majoran

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Für die Schüttelbrot-Ravioli:
Das Schüttelbrot in Stücke brechen und in einem Multizerkleinerer fein mahlen. Unter das Mehl mischen und mit Olivenöl, Eiern und Salz einen Teig zusammenrühren. Für ca. 10 Minuten kühl ruhen lassen.
Anschließend in zwei dünne Teigbahnen ausrollen.
Für die Graukäse-Füllung:
Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Graukäse reiben und mit Mascarpone, Eigelb, Zwiebeln und Knoblauch zu einer Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse portionsweise auf den Nudelteig setzen und mit der zweiten Teigbahn verschließen. Mit Ravioliausstecher in Form bringen. In siedendem Salzwasser garen.
Für die Zwiebel-Majoran-Butter:
Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. In Butter glasig andünsten.
Majoran abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Mit in die Butter geben.
Für die Garnitur:
Parmesan reiben und über Ravioli geben.

Antonia Renger am 25. Oktober 2023