

# Rosmarin-Ravioli, Pfirsich, Kräuter-Öl, Montello-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Ravioliteig:

100 g Semola	100 g doppelgriff. Mehl	50 g Weizenmehl, Type 405
3 Eier	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

### Für das Kräuter-Öl:

50 g frischer Spinat	1 Bund Rosmarin	250 ml neutrales Speiseöl
----------------------	-----------------	---------------------------

### Für die Ravioli-Füllung:

200 g Ricotta	3 EL Montello	1 Zitrone, Saft, Zeste
1 Bund Rosmarin	Salz	Pfeffer

### Für die Ravioli:

Semola	Salz
--------	------

### Für den gegrillten Pfirsich:

2 reife Pfirsiche

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	80 g Montello
150 ml Sahne	150 ml Weißwein	Olivenöl
Rohrzucker	Chiliflocken	Salz, weißer Pfeffer

### Für den Ravioliteig:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb und zwei Volleier mit allen anderen Zutaten vermischen und einen geschmeidigen Teig kneten.

Bei Bedarf noch einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Teig nach dem Kneten kurz kaltstellen.

### Für das Kräuter-Öl:

Öl auf ca. 50 Grad Celsius erhitzen.

Das warme Öl mit Spinat und Rosmarin in einem hohen Gefäß pürieren.

Durch ein Mikrosieb oder einen Nussmilchbeutel abseihen und in eine Servierflasche füllen.

### Für die Ravioli-Füllung:

Montello reiben, Rosmarinnadeln hacken, die Zeste der Zitrone abreiben und Saft auspressen.

Alles mit Ricotta und 1-2 Esslöffel Kräuter-Öl (von oben) vermischen, salzen und pfeffern.

### Für die Ravioli:

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit einem runden Ausstecher zwölf Kreise (Ø 10 cm) ausstechen. Die Hälfte davon mit etwas Wasser bestreichen und einen Teelöffel Fülle auf den Teigkreis setzen. Die andere Hälfte der Teigkreise darüberlegen und rundherum mit einer Gabel verschließen. In reichlich gesalzenem Wasser, das kurz aufgekocht wurde, ziehen lassen.

### Für den gegrillten Pfirsich:

Pfirsiche in dünne Scheiben hobeln. In einer Grillpfanne Butter erhitzen.

Pfirsiche darin kurz von beiden Seiten angrillen.

### Für die Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln, Knoblauch abziehen, reiben und beides in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, mit Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Rohrzucker abschmecken und einreduzieren lassen. Topf vom Herd nehmen, Montello einrühren.

Sauce mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß schaumig pürieren.

Greta Böske am 15. Februar 2024