Ravioli mit Ziegenkäse-Birnen-Füllung, Salbeibutter

Für zwei Personen		
Für die Ravioli:		
4 Eier	200 g Hartweizengrieß	200 g Weizenmehl
1 Prise Kurkumapulver	5 g Salz	
Für die Füllung:		
300 g Ziegenfrischkäse	1 knackige Birne	1 EL Pinienkerne
1 TL flüssiger Honig	1 Bund Schnittlauch	Panko
Salz	Pfeffer	
Für die Fertigstellung:		
1 Ei	Hartweizengrieß	Salz
Für die Salbeibutter:		
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	100 g Butter	Salz
Für die Pinienkerne:	1-2 EL Pinienkerne	
Für die Pankobrösel:	40 g Panko	Butter
Für die Garnitur:	50 g Pecorino	3-4 Halme Schnittlauch

Für die Ravioli:
Zunächst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit allen Zutaten zusammenfügen und mit einem Knethaken verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazu geben. Teig anschließend in Frischhaltefolie 10 Minuten kühlstellen. Dann mit Hilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen auswalzen.
Für die Füllung:
Schnittlauch fein schneiden. Birne von Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne anrösten und hacken.
Ziegenfrischkäse mit Pinienkernen, Schnittlauch, Birne und Honig vermengen. Anschließend etwas salzen und pfeffern. Ggf. etwas Panko dazugeben, sollte die Masse zu flüssig sein.
Für die Fertigstellung:
Eine Teigbahn auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Mit etwas Abstand zueinander jeweils ein Häufchen Füllung auf die Teigbahn geben. Eine zweite Teigbahn darüberlegen. Dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft eingeschlossen ist. Teig andrücken und mit einem runden Ausstecher Ravioli ausstechen. Rand zusammendrücken.
Die Ravioli vorsichtig in kochendes, gesalzenes Wasser geben und warten, bis sie oben schwimmen. Dann vorsichtig entnehmen.
Für die Salbeibutter:
Butter in einer Pfanne zerlaufen und etwas anbräunen sowie schaumig werden lassen. Salbeiblätter dazugeben und in der Butter knusprig werden lassen. Fertige Ravioli kurz vorm Anrichten in der Butter schwenken.
Für die Pinienkerne:
Pinienkerne in einer Pfanne rösten und beiseitestellen.
Für die Pankobrösel:
Panko in einer Pfanne in Butter knusprig rösten.
Für die Garnitur:
Pecorino reiben. Schnittlauch fein schneiden. Käse, Schnittlauch, Pinienkerne und Panko über die Ravioli geben.

Birgit Lehmann am 03. April 2024