Raviolo, Pistazien-Pesto, Fenchel-Salat, Haselnüsse

Für zwei Personen		
Für den Teig:		
2 Eier	150 g Hartweizenmehl	50 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	
Für die Füllung:		
1/3 Zitrone, Abrieb, Saft	100 g Ricotta	1 EL Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	1 TL Sherryessig
Salz	Pfeffer	
Für die Ravioli:	3 Eier	Mehl, Salz
Für das Pistazien-Pesto:		
85 g geröst. Pistazien	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb, Saft
50 g Parmesan	40 g Petersilie	20 g Rucola
250 ml Olivenöl	1 TL Salz	
Für die Haselnüsse:		
50 g geschälte Haselnüsse		
Für den Fenchel-Orangen-Salat:		
1 kleine Fenchelknolle	2 Orangen, Filets, Abrieb	1 rote Zwiebel
1 EL Apfelessig	1-2 EL Agavendicksaft	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	
Für die Garnitur:	Sprossen	10 g Parmesan

Für den Teig: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten gut verkneten und kalt stellen.
Für die Füllung: Schnittlauch und Thymian fein hacken. Mit Ricotta, Milch und Sherryessig vermengen. Mit Zitronenabrieb, 1 TL Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Anschließend in einen Spritzbeutel geben.
Für die Ravioli: Den kaltgestellten Teig mit einer Pastamaschine ausrollen - so dünn wie es geht (Stufe 10). Zwei Bahnen auf einer bemehlten Fläche auslegen. Ricottafüllung in Ringform auf eine Teigbahn geben. In den Ring ein Eigelb geben. Die andere Teigbahn mit dem übrigen Eiweiß bepinseln. Mit der Ei-Seite auf die mit Füllung belegte Teigbahn legen.
Teig gut andrücken und mit einem runden Pastaausstecher ausstechen.
In kochendes und gesalzenes Wasser geben und 5 Minuten köcheln lassen.
Für das Pistazien-Pesto: Zitrone heiß abspülen, $\frac{1}{2}$ TL Schale abreiben, dann auspressen und 2 EL Saft auffangen. Knoblauch abziehen. Pistazien, Knoblauch, Parmesan, Petersilie und Rucola hacken, mit allen weiteren Zutaten in einen Messbecher geben und pürieren.
Für die Haselnüsse: Haselnüsse im Backofen 8-10 Minuten rösten und fein hacken.
Für den Fenchel-Orangen-Salat: Zwiebel abziehen. Fenchel und Zwiebel in feine Scheiben reiben. Orange schälen und Filets herausschneiden. Alles in einer Schüssel vermengen.
Rest der Orangen mit der Hand in den Salat pressen. Mit Olivenöl, Essig und Agavendicksaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Beim Anrichten ein wenig Orangenschale über den Salat reiben.
Für die Garnitur: Sprossen und geriebenen Parmesan als Garnitur verwenden.

Pia Schrader am 03. Juli 2024