Raviolo, Spinat-Ricotta-Eigelb-Füllung, Parmesan-Creme

Für zwei Personen		
Für die Ravioli:		
6 Eier	200 g Mehl	3 g Salz
Für die Füllung:		
50 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
50 g Ricotta	Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	
Für die Fertigstellung:		
2 Eier	Salz	
Für die Parmesancreme:		
150 g Parmesan	200-250 g Sahne	Salz, Pfeffer
Für den Salbei:		
1 Bund Salbei	1 Ei	100 g Mehl
100 g Speisestärke	250 ml kaltes Mineralwasser	Öl

Für die Ravioli:
Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden. Mehl mit Eigelben und Salz zu einem Teig kneten. Teig in einen Vakuumierbeutel geben und vakuumieren. Im Kühlschrank ruhen lassen. Eiweiß anderweitig verwenden.
Für die Füllung:
Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat putzen und in einer Pfanne mit Knoblauch und etwas Öl dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Anschließend etwas abkühlen lassen, dann hacken und mit Ricotta vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.
Für die Fertigstellung:
Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß anderweitig verwenden.
Nudelteig ausrollen und Ricotta-Spinat-Masse portionsweise daraufgeben. Eine Mulde hineindrücken und jeweils ein Eigelb daraufsetzen. Eine zweite Nudelteigbahn darauflegen und mit einem Ravioli-Stempel vorsichtig ausstechen. Das Eigelb darf dabei nicht kaputtgehen. Ravioli in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten al dente garen.
Für die Parmesancreme:
Parmesan reiben und mit Sahne aufkochen, sodass der Käse schmilzt.
Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann durch ein Tuch passieren und in eine Espuma-Flasche füllen. Espuma-Flasche mit zwei Kapseln füllen und gut schütteln.
Für den Salbei:
Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Mehl, Speisestärke und Mineralwasser zu einem glatten Teig verrühren. Salbeiblätter darin eintauchen und in heißem Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Patrick Decker am 24. Juli 2024