Spargel-Ravioli mit Spargelsalat, Mandel-Crunch

Für zwei Personen		
Für die Ravioli:		
250 g Semola	1 Prise Salz	
Für die Füllung:		
250 g grüner Spargel	1 kleine Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
100 g Ricotta	50 g Parmesan	1 Ei
50 g Walnüsse	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:	Salz	
Für den Salat:		
250 g grüner Spargel	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 TL Honig
1 TL mittelscharfer Senf	4-5 Blätter Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer	
Für den Crunch:		
5-10 Spargelspitzen	1 EL Kapern	10 g Parmesan
50 g Butter	50 g gehobelte Mandeln	Salz

Für die Ravioli: Das Semola mit 75 ml Wasser und Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Füllung: Spargel putzen und ggf. Enden abschneiden. Spargelspitzen abschneiden und für den Mandel-Crunch beiseitelegen.
Schalotte abziehen und fein würfeln. Spargel, Schalotte und Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten bis der Spargel beginnt braun zu werden.
Parmesan reiben. Ei trennen und das Eigelb auffangen.
Spargel-Nuss-Mischung mit Ricotta, Parmesan und dem Eigelb mit dem Pürierstab zu einer feinen Füllung verarbeiten. Füllung mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Olivenöl verfeinern.
Für die Fertigstellung: Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine ausrollen, dann runde Teigkreise ausstechen und jeweils mit Spargelmasse befüllen. Ravioli verschließen und etwa 5 Minuten in siedendem Salzwasser garen.
Für den Salat: Spargel putzen und ggf. Enden abschneiden. Spargel in einer Pfanne in etwas Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Basilikum fein schneiden.
Vinaigrette aus Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Honig und Senf mixen und mit Basilikum verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Crunch: Spargelspitzen halbieren und mit den Mandeln in Butter rösten bis die Mandeln goldbraun sind. Mandeln und Spargel entnehmen und Kapern in der Butter rösten. Alles in einer kleinen Schüssel vermengen, mit Salz würzen und mit etwas gehobeltem Parmesan über die Ravioli streuen.

Felix Rabe am 22. April 2025