

Ravioli mit Leber-Füllung und Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Teig:

410 g Mehl, Type 405	4 Eier	2 EL Olivenöl
250 g Butter	2 Zweige Salbei	Salz

Für die Füllung:

300 g Hühnerleber	2 Scheiben Kochschinken	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Salbei	1 Bund Petersilie
50 ml Weißwein	Butterschmalz	

Für den Salat:

400 g Feldsalat	1 Orange	5 EL Essig
5 EL Olivenöl	5 EL Balsamico	Salz, Pfeffer

Für die Ganitur:

40 g Parmesan	Parmesan fein raspeln.
---------------	------------------------

Für den Teig:

400 g Mehl mit einer Prise Salz, Eiern und Olivenöl in einer Rührschüssel vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Den Teig mit den Handballen auf einer bemehlten Tischplatte ca. 10 Minuten weiter kneten, bis er elastisch ist und glänzt. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Bei einem klebrigen Teig, Mehl zugeben.

Den Teig in 3-4 Teile teilen und mit dem Nudelholz portionsweise zu ca. 2- 3 mm dünnen Teigplatten ausrollen. Den Teig in 4-5 cm große runde Kreise schneiden. Die Füllung (Zubereitung im nächsten Abschnitt) mittig in die vorgefertigten Kreise geben. Die zweite Teigplatte über die mit Füllung platzierte Nudelplatte legen und mit einem Messer einzelne Ravioli ausschneiden. Die Ränder der Ravioli mit einer Gabel eindrücken.

Salzwasser zum kochen bringen und die Ravioli ca. 3 Minuten darin ziehen lassen.

Ravioli direkt aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter und Salbeiblättern ca. 3-4 Minuten schwenken.

Für die Füllung:

Den Schinken würfeln. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken.

Salbei und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Salbeiblätter abzupfen, Petersilie fein hacken. Salbeiblätter, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit Bratfett ca. 3 Minuten weichdünsten. Anschließend mit Weißwein den Pfannensatz ablösen. Leber waschen, trocken tupfen und kleinschneiden. Mit in die Pfanne geben und durchziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Für den Salat:

Den Salat waschen und trocken tupfen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft, Essig und Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Für die Ganitur:

Ravioli mit Leberfüllung und Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

David von Roth am 09. Mai 2018