

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Prosecco-Soße und Garnelen

Für zwei Personen

6 Garnelen	30 g Speckwürfel	300 g jungen Spinat
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Zitrone	3 Eier	100 g Parmesan
250 g Ricotta	60 g kalte Butter	200 g Mehl
100 g Hartweizengrieß	300 ml Prosecco	4 EL Olivenöl
Mehl, Salz, Pfeffer		

Für den Nudelteig das Mehl, den Grieß, die Eier, zwei bis drei Esslöffel Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend den Teig in die Frischhaltefolie geben und circa 15 bis 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten anrösten. Den Spinat waschen und von groben Stielen entfernen. Zu den Schalotten kommt eine abgezogene angedrückte Knoblauchzehe. Den Speck auch in kleine Würfel schneiden und mit anschwitzen. Den Spinat hinzufügen, bis er in sich zusammenfällt und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat abkühlen lassen. Die Garnelen abwaschen, trocken tupfen und den Kopf, die Schale und den Darm entfernen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den abgekühlten Spinat mit dem Ricotta in einer Schüssel vermischen. Mit etwas Zitronensaft und dem Abrieb würzen. Die Chilischote waschen und in ganz feine Würfel schneiden und zu dem Spinat dazugeben. Den Nudelteig zu einem dünnen Teig ausrollen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit Hilfe der Füllung und dem Nudelteig die Ravioli formen. Eine weitere Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Schalotten anbraten. Die Schalotten anschließend mit dem Prosecco ablöschen und kurz aufkochen lassen. In einer weiteren Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl die Garnelen glasig braten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Sauce durch ein Sieb geben und mit einem Schneebesen die kalte Butter unterrühren. Die Ravioli mit den Garnelen auf einem tiefen Teller anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Nathalie Rubas am 08. Mai 2013