

Raviolo mit Kärntner Kartoffel-Krapfen-Füllung, Butter

Für zwei Personen

Für die Kartoffelkrapfen:

5 große mehligk. Kartoffeln	150 g Nudelmehl	150 g Polenta
1 TL Kartoffelstärke	5 große Freilandeier	5 EL Ricotta
2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Stange Porree	2 Frühlingszwiebeln
3 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ TL getrocknete braune Minze	3 EL Lachskaviar
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Thymian-Butter:

1 Zitrone	200 g Butter	3 Zweige Thymian
-----------	--------------	------------------

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Für die Kartoffelkrapfen das Nudelmehl mit einem Ei und Salz vermengen und verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymianblätter von den Stängeln zupfen. Porree waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln ebenfalls in feine Ringe schneiden. Knoblauch, Thymian, Porree und Frühlingszwiebeln mit etwas Butter anschwitzen und beiseite stellen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Kurz durchrühren, damit die Masse leicht abkühlt. Ricotta und Lauch-Frühlingszwiebel-Gemüse unterheben. Getrocknete Minze grob zerbröseln und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Bei Bedarf Kartoffelstärke verwenden, um die Masse fester zu machen.

Den Nudelteig in passende Stücke schneiden und mit der Nudelmaschine zwei lange dünne Platten herstellen. Die Platten zu vier Quadraten à 10 Mal 10 Zentimeter schneiden, sodass zwei große Raviolo hergestellt werden können. Polenta auf der Arbeitsfläche ausstreuen und die vier Platten darauf legen.

Kartoffelmasse in den Spritzbeutel füllen. Füllung kreisrund auf zwei der Quadrate auftragen, so dass ein Kranz mit einer Aussparung in der Mitte entsteht. Zwei Eier trennen. Die Eigelbe behutsam in die Aussparungen setzen. Ein weiteres Ei verquirlen und die Ränder der Platten damit dünn bestreichen. Die zwei leeren Quadrate auf die Nudelplatten mit der Kartoffelmasse und den Eigelben legen. Dabei unbedingt darauf achten, dass die Luft im Innenraum der Ravioli vorsichtig ausgestrichen wird. Ravioli ausstechen und die Ränder noch einmal gut zusammendrücken.

Butter in einer Pfanne schmelzen und zwei Thymianzweige zugeben. Leicht salzen. Thymianblätter abzupfen und in die Pfanne geben. Zitronenabrieb einer halben Zitrone dazu geben, unterrühren und etwas schmoren lassen. Die Thymianzweige wieder heraus nehmen.

Ravioli behutsam ins kochende Salzwasser gleiten lassen und zwei bis drei Minuten bei geringer Hitze garen. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Je ein Raviolo auf Tellern anrichten, mit Zitronen-Thymian-Butter beträufeln und Lachskaviar auf den Ravioli drapieren.

Dagmar Salecic-Reichhold am 03. Februar 2016