Honig-Ziegenkäse-Ravioli mit Walnüssen und Nussbutter

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	150 g Weizenmehl Type 550	50 g Weizenmehl Type 1050
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

100 g Ricotta	50 g Ziegenfrischkäse	20 g Walnüsse
20 g geriebener Parmesan	2 EL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für den Teig:

Mehl, Eier, Öl und Salz von Hand zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen und ca. 10 min. im Kühlschrank ruhen lassen (in dieser Zeit kann die Füllung vorbereitet werden).
Den Teig mit einer Nudelmaschine zu zwei dünnen Bahnen ausrollen.
Die Füllung mit einem Teelöffel mit etwas Abstand zueinander auf der Teigbahn verteilen. Die zweite Teigplatte darüber legen und mit dem Ravioliausstecher die einzelnen Ravioli ausstechen. Mit einer Gabel zusätzlich die Enden zusammen drücken.
Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli ins siedende Wasser geben. Wenn die Ravioli aufsteigen, das Wasser abgießen.

Für die Füllung:

Die Walnüsse in einer beschichteten Pfanne mit einem Esslöffel Honig karamellisieren lassen. Anschließend klein hacken.
Ricotta und Ziegenfrischkäse in einer Schüssel vermengen. Parmesan reiben. Den restlichen Honig, Parmesan, und die gerösteten Walnüsse hinzu geben und vermengen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nussbutter:

Butter in einem kleinen Kochtopf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis sie beginnt aufzuschäumen. Hitze weiter reduzieren und die Butter bräunen lassen. Anschließend die Butter durch ein sehr feines Sieb oder Tuch abseihen und die Molke aus der Butter entfernen.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln.
Die Ravioli auf Tellern anrichten, mit der Nussbutter beträufeln und dem geriebenem Parmesan garnieren.

Laura Diekmann am 13. August 2019