

Ravioli mit Speck-Salbei-Butter, Parmesan-Crumble

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

200 g griffiges Mehl 2 Eier 20 ml Olivenöl
Salz

Für die Füllung:

1 Zitrone 2 Eier (Bio) 150 g Ricotta
1 Zweig Thymian Salz Pfeffer

Für Speck-Salbei-Butter:

100 g Guanciale Speck 1 Knoblauchzehe 1 Bund Salbei
Salz Pfeffer

Für den Parmesancrumble:

30 g Butter 25 g Mehl 15 g gemahl. Haselnüsse
15 g Parmesan Pfeffer

Für die Ravioli:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, eine Prise Salz, zwei Eier und Olivenöl in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten. Je nach Konsistenz ggf. etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zum Ruhen kurz in den Kühlschrank geben und in der Zeit die Füllung herstellen.

Den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in ca. 10x10 cm große Quadrate schneiden. Die restlichen zwei Eier trennen. Füllung mit Spritzbeutel in die Mitte der Quadrate drapieren, Eigelb vorsichtig in die Mitte setzen. Ränder mit Eiklar bestreichen und Ravioli verschließen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin kurz garen, bis sie wieder aufsteigen. Mit einer Schöpfkelle herausheben.

Für die Füllung:

Zitrone waschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Ricotta mit einem Ei vermischen, salzen, pfeffern und Thymianblättchen hinzufügen. Mit Zitronenabrieb abschmecken. Ein Ei trennen. Ricotta-Mischung mit Spritzbeutel drapieren und Eigelb vorsichtig in die Mitte setzen.

Für Speck-Salbei-Butter:

Salbeiblätter zupfen und grob hacken. Speck fein würfeln.

Butter in einer Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Salbei und kleingeschnittenen Speck zufügen und kurz andünsten.

Die Ravioli mit der Schöpfkelle vorsichtig in die Butter geben. Knoblauch abziehen und mit einer Presse in die Butter pressen, kurz ruhen lassen.

Alles vorsichtig durchschwenken.

Für den Parmesancrumble:

Parmesan fein reiben. Butter, Mehl, Haselnüsse und Parmesan miteinander zu Streuseln verarbeiten. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Ofen ca. 7-8 Minuten goldbraun backen.

Je einen Raviolo in einem tiefen Teller anrichten, mit Speck-Salbei Butter beträufeln und mit grobem Pfeffer würzen.

Anschließend Parmesancrumble auf den Ravioli verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kevin Kogel am 13. Oktober 2020