

Ravioli mit zweierlei Füllung und Salbeibutter

Für zwei Personen

Für die Leberwurst-Apfel-Füllung:

100 g Leberwurst	$\frac{1}{2}$ Apfel	1 Schalotte
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

100 g Ricotta	50 g Blattspinat	1 Schalotte
50 g Parmesan	30 ml Weißwein	1 EL getrock. Oregano
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Ravioliteig:

200 g Semola	2 Eier	Salz
--------------	--------	------

Für die Sauce:

100 g Butter	6 Salbeiblätter	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Zesten
50 g Parmesan		

Für die Leberwurst-Apfel-Füllung:

Den Apfel und die Schalotte schälen bzw. abziehen und fein würfeln.

Schalotte in Öl glasig anschwitzen, Leberwurst und Apfel mit in die Pfanne geben. Alles zusammen braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Spinat waschen, abtropfen und fein hacken. Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig anschwitzen Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Wein ablöschen.

Ricotta unterrühren und geriebenen Parmesan dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano abschmecken.

Für den Ravioliteig:

Semola mit 1-2 EL Wasser, Salz und Eigelben zu einem geschmeidigen Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend dünn ausrollen und mit den Füllungen in kleinen Abständen belegen. Teig zuklappen und zu Ravioli ausstechen. An den Rändern festdrücken und in erhitztem Wasser kurz kochen.

Für die Sauce:

Butter in einer Pfanne schmelzen und grob gehackte Salbeiblätter zugeben. Fertige Ravioli dazugeben und in der Salbeibutter schwenken.

Etwas ausgepressten Zitronensaft und ein wenig abgerissene Zesten dazugeben. Parmesan darüber reiben.

Matthias Hambach am 12. September 2023