

Ravioli mit Bergkäse, Spinat-Püree und Weißwein, Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

| | | |
|--------|---------------------------|------------------------|
| 4 Eier | 150-250 g Weizenmehl, 405 | 125 g Weichweizengrieß |
| Mehl | 1 EL Olivenöl | 1 Prise Salz |

Für die Käsefüllung:

| | | |
|------------------|-------------------|----------------|
| 100 g Bergkäse | 2 Knoblauchzehen | 20 ml Weißwein |
| 30 ml Gemüfefond | 1 cl Kirschwasser | Stärke |
| Muskatnuss | Pfeffer | |

Für die Sauce:

| | | |
|-----------------------|---------------------|-----------------|
| 1 Limette, Saft | 200 ml Geflügelfond | 100 ml Weißwein |
| 20-40 g Crème-fraîche | 30-50 ml Sahne | Muskatnuss |
| Salz | Pfeffer | |

Für den Spinat:

| | | |
|------------------|-------------|--------------------|
| 90 g Blattspinat | 10 g Butter | 10 g Crème-fraîche |
| 20 ml Gemüfefond | Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für die Ravioli:

| | | |
|------------|------|-------------|
| Käse, Salz | 1 Ei | 1 TL Butter |
|------------|------|-------------|

Für die Garnitur: 1 EL Forellenkaviar essbare Blüten

Für den Teig: Das Weizenmehl mit Grieß und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Eier mit einem Schuss Olivenöl mischen und in das Mehlgemisch einkneten. Nudelteig in Folie eingepackt und für ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Käsefüllung: Knoblauchzehen anschneiden und eine kleine Sauteuse damit ausreiben. Weißwein und Fond darin aufkochen, den geriebenen Bergkäse dazugeben (Achtung: Ab jetzt nicht mehr kochen lassen!) und ständig Rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Ggf. etwas Stärke einrühren.

Mit Kirschwasser ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Auf ein mit Folie ausgelegtes Blech oder einen großen Teller gleich große Häufchen geben und einfrieren. Bis zur Weiterverarbeitung bleibt diese Masse gefroren.

Für die Sauce: Weißwein in einem kleinen Topf etwas reduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen. Ein Viertel Limette ausdrücken und mit Crème fraîche und Sahne vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den Spinat: Butter in einem Topf mit Stiel bräunen, Blattspinat darin schwenken und mit Gemüfefond ablöschen. Crème fraîche hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Ist der Spinat weichgekocht, im Küchenmixer fein pürieren.

Für die Ravioli: Pastateig dünn ausrollen und ein Nudelblatt ausschneiden. Komplet mit Eigelb bestreichen und mit den eingefrorenen Käsetalern in gleichmäßigen Abständen belegen. Ein zweites Nudelblatt darüberlegen und mit einem Ausstecher um den Käse herum Ravioli ausstechen. In leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 6 Minuten kochen. Danach Ravioli in heißer Pfanne in Butter schwenken, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen von oben gratinieren.

Für die Garnitur: Kaviar und Blüten als Garnitur verwenden.

Eine Nocke Spinatpüree und 2-3 Ravioli auf einen tiefen Teller legen, mit Kaviar toppen, mit der geschäumten Sauce nappieren, mit Blüten garnieren und servieren.

Eli John am 31. Oktober 2023