

Gnocchi, Tagliatelle, Salsiccia-Soße und Ricotta-Ravioli

Für zwei Personen

Für den Gnocchi-Teig:

500 g mehligk. Kartoffeln 200 g Mehl Salz

Für Tagliatelle, Ravioli:

3 Eier 200 g Mehl 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Ravioli-Füllung:

1 Zitrone 125 g Ricotta 65 g Sbrinz Hartkäse
100 g Butter 1 Ei Salz, Pfeffer

Für die Gorgonzola-Sauce:

150 g Gorgonzola 150 ml Kochsahne 1 Zitrone
Salz Pfeffer

Für die Salsiccia-Sauce:

125 g ital. Salsiccia-Würstchen 1 Zwiebel 400 g gehackte Tomaten
100 ml trock. Rotwein 1 TL Tomatenmark 1 Lorbeerblatt
100 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Parmesan 2 Zweige Basilikum

Für den Gnocchi-Teig: Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Kleine Kugeln formen und in Salzwasser garen.

Für Tagliatelle, Ravioli: 2 Eier trennen und 2 Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz würzen. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig halbieren, ruhen lassen. Eine Hälfte mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle ausrollen. Zweite Hälfte für die Ravioli mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Ravioli-Füllung: Ei trennen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zusammen mit dem Ricotta, Eigelb und Sbrinz vermengen. Zitronenschale abreiben, ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli-Teig in Vierecke formen und die Füllung darauf geben. Ravioli verschließen, an den Seiten andrücken und im Salzwasser gar kochen. Zum Schluss in zerlassener Butter schwenken.

Für die Gorgonzola-Sauce: Gorgonzola in einer Pfanne schmelzen, Sahne dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen und mit Zitronenabrieb abschmecken. Über die Gnocchi geben.

Für die Salsiccia-Sauce: Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig braten. Salsiccia ausdrücken und Wurstbrät in der Pfanne braten. Die Tomaten mit Tomatenmark, Lorbeerblatt und Rotwein dazugeben und köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Tagliatelle darin schwenken.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.

Christina Nater am 31. Juli 2019