

# Ravioli mit Salsiccia- und Flusskrebs-Füllung

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

175 g Semola di grano duro    75 g Mehl, Type 00    5 Eier  
Mineralwasser    1 Prise Salz

### Für die Salsiccia-Füllung:

250 g Fenchel-Salsiccia    20 g Parmesan    2 TL Ricotta  
2 TL Fenchelsamen

### Für die Flusskrebs-Füllung:

200 g vorgeg. Flusskrebse    1 Zitrone    150 g Ricotta  
3 TL Krustentierpaste    1 Bund Dill    1 Msp. Safran  
Panko    Salz    Pfeffer

**Für die Salbeibutter:**    200 g Butter    10 Zweige Salbei

**Für die Garnitur:**    10 g Parmesan

### Für den Nudelteig:

Semola di grano duro und Mehl vermengen. Eier und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf etwas Mineralwasser zufügen. Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

### Für die Salsiccia-Füllung:

Salsiccia aus der Haut drücken, anbraten und abkühlen lassen.

Parmesan reiben. Salsiccia, Parmesan, Ricotta und Fenchelsamen in eine Schüssel geben und fein pürieren.

### Für die Flusskrebs-Füllung:

Flusskrebsfleisch in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Dann fein schneiden und mit dem Ricotta vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Flusskrebs-Ricotta-Masse mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Safran, Krustentierpaste und Dill würzen.

Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Panko dazugeben.

Die Füllung für die Ravioli sollte gut abgekühlt sein, damit der Teig nicht warm und dadurch weich wird. Die Ravioli könnten reißen.

Sie können Ravioli im ungekochten Zustand wunderbar einfrieren. Bei der Zubereitung von tiefgefrorener Pasta sollten Sie allerdings bedenken, dass sich die Kochzeit verlängert.

### Für die Fertigstellung:

Nudelteig aus der Frischhaltefolie wickeln und zwei Teigbahnen ausrollen. Abwechselnd jeweils 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf die Teigbahnen geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausstechen.

Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

### Für die Salbeibutter:

Butter in eine Pfanne geben und zerlassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zur Butter geben. Ravioli vor dem Servieren in Salbeibutter schwenken.

### Für die Garnitur:

Parmesan reiben und vor dem Servieren über die Ravioli streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carla Weissbacher am 10. März 2022