

Ravioli mit Spinat-Minze-Füllung und Erbsen-Soße

Für 4 Personen

120 g Mehl	60 g Hartweizenmehl	2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	300 g Blattspinat
1 Zweig marokkanische Minze	1 Schalotte	3 EL Butter
Pfeffer	1 Prise Muskat	100 g Parmesan

Für die Sauce:

2 Schalotten	2 EL Butter	250 g Erbsen (TK)
150 ml Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Teig beide Mehle auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.)

Für die Füllung Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel mit 2 EL Butter in einem Topf anschwitzen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit jeweils 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat und Minzestreifen würzen. Den gegarten Spinat gut ausdrücken, fein hacken. Parmesan fein reiben und unter den Spinat mischen.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen. Teigbahnen von ca. 12 cm Breite auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit einem Teelöffel etwas Spinatkäsemasse im Abstand von ca. 3 cm auf eine Teigbahn setzen, die Teigränder mit etwas Wasser benetzen und mit einer weiteren Teigbahn zudecken. Den Teig und die Zwischenräume fest zusammendrücken und mit einem Teigrad oder Messer die Ravioli ausschneiden.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter glasig dünsten, die Erbsen dazu geben. Mit der Brühe auffüllen, mit etwas Muskat, Zucker, Pfeffer und Salz würzen und bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten weich kochen. Dann alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken. Die Ravioli in Salzwasser weich kochen (ca. 4 Minuten). Aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in einem Topf mit 1 EL Butter anschwanken und mit der Erbesensauce servieren.

Vincent Klink am 04. Juni 2015