

Kräuter-Ricotta-Ravioli mit Haselnüssen

Für 4 Personen

Für den Teig:

150 g Dinkelmehl Type 630	30 g Hartweizengrieß (Semola)	2 Eier
1 EL Olivenöl	2 EL Wasser	1 Prise Salz

Mehl

Für die Füllung:

300 g Ricotta	1/2 Bund glatte Petersilie	4 Stängel Liebstöckel
6 Eigelb	2 EL Panko (Semmelbrösel)	Salz, Pfeffer

zusätzlich:

200 g Knollen-Sellerie	2 Stangen Staudensellerie	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	80 g Haselnüsse
4 EL Olivenöl	2 EL Haselnussöl	60 g Hartkäse

Für den Teig Weizenmehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier, Öl, Wasser und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig kneten.

Tipp: Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, dann immer wieder Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten. 3. Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Ricotta gut abtropfen lassen.

Petersilie und Liebstöckel abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Etwa 1/3 der Kräuterblättchen beiseitelegen, den Rest fein schneiden.

Ricotta mit einem Drittel der Eigelbe, geriebenem Weißbrot und fein geschnittenen Kräutern gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Knollensellerie waschen, schälen, zunächst in 5 mm dicke Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden. Stangensellerie waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Streifen der beiden Selleriesorten sollten ähnlich lang sein.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Selleriestreifen und Thymian zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze darin weich dünsten.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen. Dabei die beiseitegelegten Kräuterblättchen auf eine Teigbahn legen, eine weitere Teigbahn überklappen und nochmals ausrollen. So werden die Kräuterblätter mit in den Teig eingearbeitet und ein Kräutermuster entsteht. Die Teigbahnen sollten ca. 15 cm breit sein.

Aus den Teigbahnen 8 Quadrate von ca. 15 cm Kantenlänge schneiden.

Die Ricottafüllung auf die Hälfte der Teigquadrate geben, jeweils eine Kuhle eindrücken.

In die Kuhlen jeweils ein Eigelb geben. Die Teigländer mit Wasser bepinseln, dann mit einem Teigquadrat abdecken und die Ränder fest andrücken.

In einem flachen großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die gefüllten Teigtaschen darin (vorsichtig) ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Dann Olivenöl zugeben und leicht erwärmen.

Die großen Ravioli vorsichtig mit einer Siebkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Die abgetropften Ravioli zu den Nüssen in der Pfanne geben und sanft darin schwenken.

Selleriestreifen abschmecken und Haselnussöl überträufeln.

Sellerie auf die Tellermitte geben und jeweils ein Raviolo daraufsetzen, mit Haselnüssen bestreuen und etwas Käse darüber reiben.

Sybille Schönberger am 17. Mai 2021