

Johanns Eigelb-Ravioli

Für zwei Personen

Für die Füllung:

250 g Babyspinat	1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

300 g Mehl	4 kalte Eier	2 EL Olivenöl
Salz	Mehl	

Für die Garnitur:

15 Salbeiblätter	2 Zweige glatte Petersilie	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

Den Spinat mit heißem Wasser blanchieren und kalt abschrecken.

Rote und weiße Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, hacken und zusammen mit den Zwiebeln in Öl anbraten.

Blanchierten Spinat und die Zwiebelmischung in einem Multizerkleinerer zusammen mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Teig:

Für den Teig das Mehl mit den Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mithilfe einer Nudelmaschine in zwei Portionen zu zwei gleich großen dünnen Teigplatten ausrollen.

Für die Zubereitung der Ravioli nun die erste und zweite Teigplatte übereinander bereitlegen. Spinatmasse in einen Spritzbeutel füllen und mehrere kleine Kreise auf die erste Teigplatten-Hälfte nebeneinander ausdrücken. Die kalten Eier trennen und die Eigelbe in die Spinatkreise füllen, so dass sie darin Halt finden. Die Zweite Teigplatte mit dem Eiweiß einpinseln und vorsichtig über die erste Teigplatte mit den Eigelben legen. Rund um die Füllung gut andrücken und mit einem Servierring zu Ravioli ausstechen.

Diese in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

In einer Pfanne Butter zerlassen, abgezupfte Salbeiblätter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ravioli in der Salbei-Butter schwenken.

Zum Schluss die Petersilie abbrausen, hacken und zu den Ravioli in die Salbei-Butter geben und unterrühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 13. März 2020