Ravioli mit Pecorino liquido

Für 4 Personen

Nudelteig:

2 Eier	125 g Nudelgrieß	75 g Mehl
Salz		

Füllung:

700 ml Milch	200 g Pecorino, jung	250 g Pecorino, alt
7 Blatt Gelatine	1 Ei	Muskat
Salz	Pfeffer	

Zitronenbutter:

1 EL Zucker	2 – 3 Zitronen	50 ml Weißwein
4 Zweige Vervene	200 g Butter, kalt	Salz

Saubohnen:

200 g Saubohnenkerne	Salz	Zitronenschale, kandiert
Minze		

Nudelteig: Zwei Eier, Nudelgrieß, Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung:

Den jungen und den alten Pecorino fein reiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch auf 60 Grad erhitzen, den fein geriebenen Pecorino einrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Kalt stellen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Kreise von circa sieben Zentimetern Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Nudelfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Enden halbmondförmig zusammen falten. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und circa drei Minuten ziehen lassen.

Zitronenbutter:

Den Saft der Zitronen auspressen. Den Zucker goldgelb karamellisieren und mit dem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Die Vervenezweige dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterflocken aufmontieren. Mit Salz abschmecken.

Saubohnen:

Die Saubohnenkerne in Salzwasser blanchieren. Die Zitronenbutter erhitzen, die gegarten Ravioli hinein geben und mit den Saubohnen in vier vorgewärmte, tiefe Teller anrichten. Die kandierte Zitronenschale in Streifen schneiden und jeweils einen Streifen auf jede Ravioli geben. Mit Minze garnieren. Sofort servieren.

Cornelia Poletto am 22. Mai 2009