

# Eier-Ravioli

## Für 2 Personen:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	3 Eier
1 TL Paprikapulver	1 EL Salz	Ca. 300 ml Wasser
2 EL Crème-fraîche	2 EL Ricotta	Muskatnuss
60 g Parmesan	6 Eigelbe	Butter
50 ml Geflügelfond	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch

Mehl und Hartweizengrieß mit zwei Eiern in eine Schüssel geben, eine Prise Salz und Paprikaöl hinzugeben. Alles mit einer Küchenmaschine oder einem Rührgerät kneten, bis sich die Zutaten zu einem trockenen Teig verbunden haben.

Im Kühlschrank ca. 20 Minuten in Frischhaltefolie ruhen lassen, danach noch kurz bei Zimmertemperatur liegen lassen.

Währenddessen Crème fraîche und Ricotta in einer Schüssel mit etwas Muskatnuss verfeinern. Dann die Hälfte des Parmesans hineinreiben.

Alles zu einer Masse vermengen.

Pasta-Teig durchkneten und mit Mehl bestreuen. Einmal mit dem Nudelholz vorrollen, danach mit einer Nudelmaschine weiter ausrollen.

Den Nudelteig einmal quer falten und erneut durch die Maschine rollen.

Wird der Teig zu feucht, zwischendurch mit Mehl bestäuben. Den Vorgang mehrfach wiederholen, bis der Teig die gewünschte Dicke hat. Ein sehr dünner Teig eignet sich für diese Nudeln besonders gut, denn nur dann bleibt das Eigelb darin später schön weich. Alternativ zur Nudelmaschine kann auch ein Nudelholz verwendet werden.

Von der Teigbahn nach und nach etwa 50 cm lange Stücke abschneiden.

Aus diesem Stück Teig entstehen im weiteren Verlauf zwei Ravioli.

2x1 Esslöffel Ricotta-Crème fraîche Mischung auf den Nudelteig geben.

Diese so platzieren, dass sie etwa 5 cm von Rand und voneinander entfernt sind. Mit dem Löffel eine Mulde in die Ricotta-Mischung drücken und dort jeweils ein Eigelb vorsichtig reinsetzen.

Um die Füllung herum mit einem Pinsel ein verquirltes Ei als Klebstoff auftragen.

Das andere Ende des Teigs über die Füllung klappen.

Mit den Händen den Teig festdrücken, sodass die Luft zwischen Teig und Füllung entweicht. Die Ränder etwas abschneiden.

Wasser mit etwas Salz in einem Topf erhitzen, dann die Nudeln vorsichtig hineinlegen und etwa 5 Minuten darin sieden lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas Salz hinzugeben. Die Nudeln kurz darin schwenken.

Geflügelfond in die Pfanne geben und vom Herd nehmen. Mit Pfeffer würzen, mit geriebenem Parmesan und geschnittenem Schnittlauch bestreuen und vorsichtig in einen Suppenteller gleiten lassen.

Björn Freitag am 15. März 2020