

Ricotta-Ravioli mit Parmesan-Schäumchen, Jakobsmuscheln

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	50 g Hartweizengrieß	4 Eier
1 TL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

1 EL Butter	1 EL Rucola, fein gehackt	200 g Ricotta
Salz, Pfeffer	1 Eigelb	

Parmesanschäumchen:

100 ml Geflügelfond	4 EL Butter	50 ml Sahne
50 g Parmesan, frisch	Salz, Pfeffer	2 Jakobsmuscheln

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß Eier, Olivenöl und Salz vermischen und gut verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden ruhen lassen. Für die Füllung die Butter auslassen und den gehackten Rucola darin leicht garen. Mit dem Ricotta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig sehr fein ausrollen und auf einer bemehlten Fläche auslegen. Alle 6 – 8 cm mit einem Kaffeelöffel ein kleines Häufchen von der Ricottamasse geben. Den Teig mit dem Eigelb bestreichen und eine zweite dünne Lage Nudelteig darüber legen. Mit der Hand leicht um die Füllung andrücken und mit einem runden oder gezackten Ring ausstechen. Den Geflügelfond mit 3,5 EL Butter und der Sahne etwas einkochen. Den geriebenen Parmesan zugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer und vor dem Anrichten mit einem Mixstab aufschäumen. Die Ravioli kurz in Salzwasser mit etwas Olivenöl abkochen. Je nach Dicke des Teigs nur 2 bis 3 Minuten, damit die Ravioli noch al dente bleiben. Die Jakobsmuscheln salzen und kurz in einer kleinen Pfanne mit 1 TL Butter anbraten. Sie sollen innen nur warm sein. Eine Jakobsmuschel in die Mitte des Tellers legen und die Ravioli drum herum anrichten. Mit dem Parmesanschaum übergießen.

Otto Koch Freitag, 04. Dezember 2009