

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

RIESENRAVIOLI SURPRISE MIT SALBEIBUTTER

ZUTATEN:

350 g Mehl
 4 Stück Eier
 1 EL Olivenöl
 etwas Fleur de Sel oder Salz

ZUTATEN:

200-300g Spinat Blattspinat – frisch oder Tiefgekühlt
 100 g Ricotta
 100 g Mascarpone
 4 Stk. Eier, Eigelb
 ca. 50-100 g Parmesan, frisch gerieben
 etwas Pfeffer und/oder Muskatnuss, frisch gemahlen

ZUTATEN:

100 g Butter
 10-12 Blätter Salbei
 etwas Parmesan, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und einem Teelöffel Salz verkneten und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Eier einzeln trennen und in jeweils in einem Schälchen bereitstellen.

Inzwischen für die Füllung den Spinat waschen und in Salzwasser einige Minuten blanchieren (oder im Wok kurz braten – zusammenfallen lassen). Anschliessend hacken. Die Hälfte des Spinats für die Füllung bereitstellen. Für die Füllung in einer Schüssel den Spinat, Ricotta und Mascarpone sowie Parmesan und die restliche Zutaten mischen und würzen. In einen Spritzbeutel geben.

In der Zwischenzeit Teig sehr dünn ausrollen - immer wieder neue Bahnen herstellen (2 aufs mal).

Auf die Mitte von 4 Teigkreisen (oder rechteckige Ravioli machen – geht einfacher) einen so grossen Ring Füllung aufspritzen, dass ein Eigelb hineinpasst. Ein Eigelb hineingleiten lassen, nochmals etwas Füllung aufspritzen und auf das Eigelb vorsichtig etwas Spinat geben. Den Teigkreis rund um die Füllung mit Wasser benetzen. Jeweils einen zweiten Pastakreis oder Eck darauflegen, vorsichtig um die Füllung drücken und fest versiegeln – nicht zu fest drücken – sonst zerdrücken Sie das Eigelb.

1-2 Ravioli vorsichtig in einem grossen Topf mit kochendem Salzwasser geben und ca. 4 Minuten garen, so dass der Teig al dente, das Eigelb aber noch innen flüssig ist.

Die Butter mit den Salbeiblättern in einer Pfanne schmelzen. Je einen Raviolo auf einem vorgewärmten Teller mit etwas Salbeibutter übergiessen und sofort servieren.