

Frisch gekocht
Montag, 03. April 2017



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Frischkäseravioli

40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Fülle:

100 g Topfen (20 % Fett i.T.), 50 g Mozzarella (gerieben oder sehr fein gehackt), 2 EL Mascarpone, 2 Eidotter, 1 EL Paradeiserfruchtfleischwürfel, 50 g Butter, 1-2 EL Weißbrotbrösel (falls die Masse zu flüssig ist), 3 EL Parmesan (gerieben), 1 EL Basilikumblätter (sehr fein geschnitten), Salz, Pfeffer.

Für den Ravioliteig:

350 g Mehl Type 480, 50 g Hartweizengrieß, 3-4 Eier, 30 g Olivenöl, ev. etwas Wasser, Salz, Eidotter zum Bestreichen.

Für die Pinienbutter:

100 g geröstete Pinienkerne, 100 g braune Butter.

Außerdem: 100 g Erbsen, 250 g Spinat, Butter, 125 ml Gemüsefond, geriebener Parmesan, einige rohe und frittierte Spinatblätter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Hartweizengrieß mit Eiern, Öl und Salz vermengen und in der Rührmaschine mit einem Knethaken zu einem glatten Teig kneten, mit Folie abgedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle zimmerwarme Butter schaumig rühren. Nach und nach Topfen, Mascarpone, Mozzarella und die Eidotter begeben. Zum Schluss Paradeiser, Weißbrotbrösel, Parmesan und Basilikum unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Nach 1 Stunde die Masse in einen Spritzsack füllen.

Den Nudelteig sehr dünn (mit der Nudelwalzmaschine auf etwa ein Millimeter) etwa zehn Zentimeter breit ausrollen. Eidotter mit einigen Tropfen Wasser vermischen und die Teigbahn damit bestreichen.

Die Fülle mit dem Spritzsack auf einer Teighälfte im Abstand von 3 bis 4 Zentimetern in kleinen Tupfen aufsetzen. Die andere Hälfte der Teigbahn darüber schlagen. Den Teig um die Fülle herum gut andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Für die Pinienbutter geröstete Pinienkerne mit der braunen Butter vermischen und salzen. Die Ravioli in leicht wallendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Nach dem Herausnehmen abtropfen lassen und in der Pinienbutter schwenken. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und den Spinat darin zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsefond zugießen und die Erbsen zugeben. Den Spinat auf Tellern anrichten, die Ravioli darauf verteilen und mit der Pinienbutter übergießen. Mit rohen und frittierten Spinatblättern und frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Tipp:

Falls Sie die Ravioli nicht gleich kochen, diese sofort auf einem Blech einfrieren, da ansonsten der Teig zu schnell feucht wird und reißt. Die gefrorenen Ravioli zwei Minuten länger als die frisch zubereiteten ziehen lassen.