

Foto: ORF



Basilikumravioli mit brauner Butter, Tomaten, Rucola und Parmesan

Koch: Andreas Morolz, 2-Haubenkoch

Lokal: Gasthof Kropf in Lind bei Griffen

Rezept für mind. 10 Portionen:

Ravioliteig:

- 500g Weizenmehl glatt
- 2 Eier
- 50g Wasser mit 30g püriertem Blattspinat
- 1 EL Öl, etwas Salz

Topfen-Basilikum-Fülle:

- 100g Zwiebel
- Basilikumpesto (Basilikum mit Olivenöl 1:1 mit Parmesan, Salz Zucker und 2 Knoblauchzehen gemixt)
- 250g cremiger Bauerntopfen
- 100g Bröseltopfen
- Salz, Semmelbrösel zum Binden

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit den Eiern kurz ankneten, danach direkt das Wasser und den Spinat untermengen. Salz und Öl beimengen und weiter kneten. Den Teig in eine kompakte Form bringen. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mind. eine Stunde ruhen lassen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die Zwiebeln fein in Würfel schneiden und bei mittlerer Hitze orange-braun anschwitzen. Die Süße der Zwiebel ist für den besonderen Geschmack wichtig! In der Zwischenzeit die beiden Topfen mit dem Pesto und den Semmelbröseln mischen. Sobald die Masse etwas angezogen hat, die mittlerweile leicht ausgekühlte Zwiebelmasse hinzufügen. Alles ordentlich kneten und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und diversen Kräutern abschmecken. Wichtig ist dabei, dass die Fülle eine halbfeste Konsistenz hat, andernfalls würde die Masse beim Kochen im Wasser zu flüssig werden und aus dem Teig auslaufen. Wir geben deshalb gerne eine angemessene Portion Semmelbrösel in die Masse dazu, der gute Geschmack der Ravioli wird bei richtiger Dosierung nicht beeinflusst. Die Masse nach dem Durchkneten etwa eine halbe Stunde ruhen und durchziehen lassen. Danach aus der Fülle Kugeln formen und für die Weiterverarbeitung beiseitestellen.

Fertigstellung:

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche auflegen und je nach gewünschter Stärke ausrollen. In Streifen schneiden, die Kugeln auflegen, den Teig zuklappen, die Enden gut verschließen und daraus Ravioli ausstechen.

Die Ravioli in gesalzenem Wasser für 3 Minuten langsam köcheln lassen, danach die Hitze reduzieren und weitere 3 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Ravioli abseihen und ausdampfen lassen.

Anrichten:

Die fertig gekochten Ravioli auf einen vorgewärmten Teller geben, mit frischen Tomatenwürfeln, Gartenrucola, Parmesan und brauner Butter verfeinern.

Tipp: Die Ravioli kann man auch auf Vorrat produzieren und einfrieren. Der Geschmack und die Konsistenz bleiben bei genauer Zubereitung eine Zeit lang erhalten.