

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Spinatravioli mit Röstkartoffelsud

**1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeit)/
aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 200 g doppelgriffiges Mehl, 2 große Eier, 1 TL Olivenöl.

Für den Röstkartoffelsud: 1 Kartoffel (festkochende Sorte), 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 5 EL Olivenöl, 50 ml Weißwein, 2 Lorbeerblätter, ½ TL Kümmel, ½ TL Majoran, 1 ½ l Gemüsefond, 100 ml Obers, 100 g kalte Butter, Salz, Pfeffer, 1 Bio Zitrone.

Für die Fülle: 90 g Schalotten, ½ Knoblauchzehe, 70 g Shiitakepilze, 2 EL Olivenöl, 400 g frischer Blattspinat, 1 EL Pinienkerne, 40 g Butter, 60 g Crème fraîche, etw. Gemüsefond, Salz.

Außerdem: etwas geriebener Parmesan, Pinienkerne, diverse Kräuter zum Anrichten.

Zubereitung

Für den Teig das gesiebte Mehl, Eier und Olivenöl nach und nach miteinander verkneten. In Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für den Sud Schalotte und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die geschnittene Kartoffel darin goldbraun anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Kümmel kurz mitrösten. Hitze etwas reduzieren und dann mit Wein ablöschen. Lorbeerblätter zugeben, Gemüsefond zugießen und um die Hälfte einkochen lassen. Anschließend Obers und Majoran zugeben und noch kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, durch die „Flotte Lotte“ passieren und abermals aufkochen lassen. Butter würfeln und in den Sud einrühren. Der Sud sollte dann Bindung haben und glänzen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und -saft abschmecken und beiseite stellen.

Für die Fülle Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit den fein geschnittenen Pilzen und Pinienkernen in Olivenöl anschwitzen. Spinat grob schneiden, zugeben und zusammenfallen lassen. Etwas Butter dazugeben, salzen, mit etwas Fond aufgießen und einreduzieren lassen. Vom Herd nehmen, in ein Sieb geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Anschließend noch etwas Crème fraîche dazugeben und auskühlen lassen.

Den Teig in 3 Portionen teilen, mit den Händen flach drücken. Jedes Stück mit dem größten Walzenabstand durch die Nudelmaschine drehen. Einige Male wiederholen, dabei den Walzenabstand sukzessive auf 1-2 mm verringern. Teigbahnen mit Wasser bestreichen, auf eine Seite je 1 EL Fülle auftragen, Teig darüberschlagen, zusammendrücken und rund ausstechen. Fest zusammendrücken, Luft herausdrücken und den Rand eindrehen. Ravioli in reichlich Salzwasser 3 bis 4 Minuten kochen, danach herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Sud und die Ravioli auf Tellern verteilen und mit etwas geriebenen Parmesan, geschnittenen Kräutern und Pinienkernen bestreuen.

