

**„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2**



Fotocredit: Simeon Baker

### **Dotterraviolo mit jungem Spinat, Parmesanemulsion und Sommertrüffel**

#### Zutaten

(4 Personen)

#### Für den Nudelteig

- 500 g griffiges Mehl
- 1 Ei
- 16 Dotter
- 2 cl Olivenöl
- Geriebene Muskatnuss
- Prise Salz
- Mehl zum Arbeiten

#### Für die Fülle

- 4 ganz frische Eidotter
- Eiweiß zum Bepinseln vom Nudelteig

Quelle: ORF extra

Für den Spinat

- 2 Handvoll junger Spinat
- Etwas Butter
- Meersalz
- geriebene Muskatnuss

Für die Parmesanemulsion

- 0,25 l Hühnerfond
- Ca. 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 1 Ei

Außerdem noch frische schöne Sommertrüffel zum Hobeln!

### Zubereitung

Griffiges Mehl, Ei, Eidotter, Olivenöl, Muskatnuss und eine Prise Salz in einer Schüssel verrühren und anschließend mit der Hand gut durchkneten. In Frischhaltefolie wickeln oder vakuumieren und mindestens 12 Stunden – besser einen Tag – rasten lassen.

Den bemehlten Teig mithilfe einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen und in ca. 10 x 10 cm große Stücke teilen. Benötigt werden pro Portion 2 Stücke. Als nächsten Schritt den Teig mit Eiweiß bepinseln.

Jeweils einen Eidotter daraufsetzen, anschließend mit einem 2. Teigquadrat zudecken, die Teigränder fest andrücken und rund ausstechen. Die Ravioli dann in Salzwasser 1 Minute lang kochen, in eine Pfanne heben und mit etwas Olivenöl beträufeln.

#### *Spinat:*

Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Spinat und Muskat hinzufügen und gut rühren. Sobald der Spinat zusammengefallen ist, diesen salzen. Nicht davor!

#### *Parmesanemulsion:*

Hühnerfond aufkochen und mit Parmesan und Ei mit einem Stabmixer pürieren.

Ravioli mit Parmesanemulsion, Spinat und frisch gehobelten Trüffeln anrichten und servieren!