

Kochen

Daniele Corona
Ravioli mit Ricotta-Spinat und Eigelb in Salbeibutter

Montag, 14.04.2025
Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

4 Eier (Größe M)
 1 EL Olivenöl
 300 g Mehl (Type 405)
 100 g Semola (gemahlener Hartweizengrieß)

Für die Füllung

1 Schalotte
 100 g TK-Blattspinat (oder 250 g frischer Blattspinat)
 2 EL Olivenöl
 600 g Ricotta oder Frischkäse
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat (frisch gerieben)
 8 Eigelb (Größe M)
 50 g Parmesan, gerieben

Für die Salbeibutter

2 Schalotten
 150 g Butter
 1 Bund Salbei (klein)
 etwas Salz
 etwas Pfeffer

Außerdem

50 g Parmesan (frisch gerieben)



Zubereitung

1. Für den Nudelteig Eier und Olivenöl in der Rührschüssel einer Küchenmaschine verquirlen. Mit den Knethaken dann nach und nach das Mehl und Hartweizengrieß unterkneten. 5-7 Minuten kneten, bis sich der geschmeidige Teig von der Schüsselwand löst und nicht mehr klebt.
2. Teig mit den Händen nochmals durchkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Für die Füllung Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Frischen Spinat verlesen, gründlich abrausen und trocken schleudern. Grobe Stiele entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin andünsten. Spinat (TK-Spinat gefroren zugeben) zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze kurz köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut, bzw. zusammengefallen ist. Spinat in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.
4. Ricotta in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer verrühren. Den Spinat fein hacken. Spinat und Parmesan zum Ricotta geben und alles gut verrühren.
5. Die Ricotta-Spinat-Masse in einen Spritzbeutel füllen.
6. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder dem Rollholz zu mehreren gleich langen, breiten Bahnen ausrollen.
7. Die Ricottamasse mit dem Spritzbeutel in 8 gleich großen Häufchen (ca. 5-7 cm Durchmesser) auf die Hälfte der Nudelbahnen spritzen. Mit einem Löffel jeweils in der Mitte



eine Mulde formen. In jede Mulde vorsichtig ein Eigelb gleiten lassen.

1-2 Eiweiß wird für die Ravioli verwendet (das übrige Eiweiß anderweitig verwenden, siehe Tipp).

8. Den noch freien Teig mit Eiweiß dünn bestreichen. Füllung jeweils mit Nudelteig belegen, den Teig vorsichtig mit den Handflächen um die Ricotta-Masse andrücken. Ravioli z. B. mit einem großen runden Ausstecher ausstechen oder einfach Quadrate ausschneiden. Dabei darauf achten, dass ein mindestens 2 cm breiter Nudelteigrand um die Füllung entsteht.

9. Für die Salbeibutter Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Schalottenwürfel darin andünsten.

10. Salbei abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Salbeiblätter in die heiße Butter geben und leicht andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

11. Für die Ravioli in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Ravioli vorsichtig ins siedende Wasser gleiten lassen und 3-4 Minuten garen. Dabei soll das in der Mitte befindliche Eigelb noch leicht flüssig bleiben.

12. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und direkt in die Pfanne zur Salbeibutter geben. Alles vorsichtig durchschwenken.

13. Ravioli und jeweils etwas Butter auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Parmesan bestreuen und servieren.

Tipp 1: Das übrige Eiweiß kann für Plätzchen wie Makronen oder für herzhaftere Gerichte wie Tortilla verwendet werden.

Ein tolles, einfaches Rezept sind knusprige Cracker, als Snack zu Bier oder Wein. Dafür 6 Eiweiß, 100 g Dinkel- oder Weizenmehl, 100 ml Sonnenblumenöl, 2 EL Sesamsamen, 2 EL Kürbiskerne, 1 TL gemischte Kräuter, getrocknet sowie etwas Salz und Pfeffer verkneten.

Die Masse zwischen Backpapier ausrollen. Im Ofen, auf der mittleren Schiene, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem Messer oder Pizzaschneider in Stücke schneiden. Cracker abkühlen lassen und luftdicht verpacken.

Tipp 2: Da das Eigelb für die Ravioli-Füllung leicht zerstört werden kann und zerfließt, ist es sinnvoll, ca. 2 Eier in Reserve zu haben, falls etwas schief geht.

Nährwerte

Pro Person: 1280 kcal / 5370 kJ

53 g E, 86 g F, 75 g KH