

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Stefan Grabler

Selbstgemachte Ravioli mit Eigelb-Spinat-Ricotta-Füllung und Nussbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

75 g Weizenmehl Typ 00
 25 g Hartweizengrieß
 1 Ei (M)
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Das Weizenmehl, den Hartweizengrieß sowie das Salz gut vermengen. In der Mitte eine Mulde bilden und das Ei und das Olivenöl hinzufügen. Alles gut vermengen und mit der Hand zu einer Kugel formen. Mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

150 g gewaschener Spinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 20 g Pinienkerne
 6 Eier
 70 g Ricotta
 Muskatnuss, zum Reiben
 Rapsöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Spinat in reichlich Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein schneiden, kurz in Rapsöl braten und mit dem Ricotta vermengen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten.

Spinat gut abtropfen, klein hacken und mit der Ricotta-Masse vermengen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und beiseitestellen. Die gerösteten Pinienkerne etwas klein hacken und in die Füllung geben. Ca. 10 Pinienkerne zum Garnieren beiseitelegen.

Eier trennen und Eigelbe auffangen.



**PROFI
TIPP**

Ein frisches Ei erkennt man an der Oberflächenwölbung. Ein frisches Ei steht schon fast senkrecht, wenn man es getrennt hat und bei einem etwas älteren Ei ist das Eigelb etwas flacher.

Für die Nussbutter:
 100 g Butter

Butter bei niedriger Temperatur zergehen lassen und daraus braune Butter herstellen. Immer wieder mit dem Schneebesen rühren.

Für die Zubereitung:
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Pastateig dünn ausrollen. Eine Ausstechform (ca. 10 cm Durchmesser) auf den ausgerollten Teig drücken (nicht durchdrücken) und die Spinat-Ricotta-Füllung (von oben) draufgeben. In der Mitte eine kleine Mulde bilden. Die Mulde mit jeweils einem Eigelb (von oben) füllen. Pastateig darüberlegen und Ravioli ausstechen. Mit den Gabelzinken Teig gut verschließen und in reichlich Salzwasser ca. 2-3 Minuten kochen.

Für die Garnitur: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben und über das Gericht geben.
1 Zweig Petersilie
1 Stück Petersilie

Zwei Ravioli in die Mitte eines tiefen Tellers legen und mit etwas brauner Butter beträufeln. Die gerösteten Pinienkerne (von oben) auf dem Teller verteilen und mit einem Petersilienblatt garnieren. Das Gericht servieren.