

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.03.2025** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Tanja Rauscher

Raviolo all'uovo mit Spinat-Ricotta-Füllung, Salbeibutter und Speck-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Raviolo-Teig:

2 Eier
 125 g Semola di grano duro
 75 g Mehl
 1 Prise Salz

Alle Zutaten mit einem Esslöffel Wasser vermengen und gut kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Anschließend zum Ruhen mindestens 20 Minuten, im besten Fall 30-40 Minuten, in den Kühlschrank stellen.

Für die Spinat-Ricotta-Füllung:

1 kleine Zwiebel
 50 g Blattspinat
 2 Eier
 50 g Ricotta
 30 g Parmesan
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und in einer Pfanne mit Deckel in etwas Wasser dünsten, bis die Blätter beginnen, in sich zusammenzufallen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und die überschüssige Flüssigkeit herauspressen, damit später die Füllung nicht verwässert.

Zwiebel abziehen, hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig andünsten. Spinat kleinhacken und mit den Zwiebeln und Ricotta vermengen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat sowie geriebenen Parmesan abschmecken.

Eier trennen. Das Eigelb muss unversehrt bleiben. Das Eiweiß wird zum Verschließen des Raviolo aufbewahrt.

Teig in der Nudelmaschine dünn ausrollen. Beispielsweise mit einem Servierring Kreise von ca. 10 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen und die Spinat-Ricotta-Füllung kreisrund aufspritzen, so dass je ein Eigelb hineinpasst. Nun je ein Eigelb vorsichtig in die Mitte dieser Mulden gleiten lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan würzen.

Dieser Vorgang sollte sehr behutsam ausgeführt werden, da das Eigelb nicht auslaufen darf - in diesem Fall noch einmal beginnen. Die Seiten um die Füllung dünn mit Eiweiß bepinseln und mit einer zweiten Teiglage bedecken. Ränder andrücken und Ravioli auf diese Weise verschließen. Im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Für die Salbeibutter:

100 g Butter
 6 Salbeiblätter

Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Frische Salbeiblätter dazu geben, um die Butter zu aromatisieren. Dabei aufpassen, dass nicht zu viel Hitze verwendet wird. Wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist, Butter durch ein Sieb laufen lassen.

Für den Speckcrunch:

3-4 Scheiben Speck

Speck klein schneiden, in der Pfanne knusprig anbraten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Raviolo gemeinsam mit der Salbeibutter und dem Speck-Crunch auf Tellern anrichten.