

Kochen

Mira Maurer

Montag, den 29.03.2021

Ricotta-Ravioli mit Spinatsalat und Rhabarber

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

400 g Hartweizengieß, Semola
5 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Wasser

Für die Füllung

500 g Ricotta
0,5 Bio-Zitrone, Saft und Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Beilagen

3 Bio-Möhren mit Grün
150 g Blattspinat, ca.
400 g Spargel, grün
300 g Rhabarber
2 EL Zucker
30 ml Weißwein, ca. (oder Balsamessig, hell)
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
3 EL Balsamessig
0,5 TL Senf
50 g Butter
20 g Pinienkerne



Zubereitung:

- Für den Nudelteig** Grieß, 4 Eier und 1 Prise Salz z. B. in der Küchenmaschine glatt verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Falls die Mischung zu trocken ist, noch löffelweise Wasser unterkneten, bis der Teig geschmeidig glatt ist.
- Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- Für die Füllung** Ricotta, Zitronenschale, etwas Zitronensaft (Rest für das Möhrengemüse beiseitestellen), Salz und Pfeffer verrühren.
- Den Nudelteig portionsweise zu dünnen Bahnen ausrollen. Eine Hälfte der Teigplatte mit kleinen Ricottaportionen belegen, dabei jeweils etwa 5 cm Abstand halten. Übrige Ricottafüllung in einen Spritzbeutel füllen, kühl stellen. Das übrige Ei verquirlen und die Zwischenräume zwischen den Füllungen dünn damit bestreichen.
- Teigbahnen mit jeweils einer zweiten Teigbahn belegen und den Teig zwischen den Füllungen andrücken, dabei enthaltene Luft mit ausstreichen. Aus den Nudelbahnen mithilfe eines Teigrollers oder Ravioli-Ausstechers Ravioli ausstechen und abgedeckt beiseitestellen.
- Für die Beilagen** Möhren putzen, dabei etwas zartes Grün für die Garnitur beiseitelegen. Möhren schälen und längs in feine Steifen schälen. Spinat verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Spargel abbrausen, holzige Enden abschneiden. Spargel im unteren Drittel schälen. Stangen schräg in Stücke schneiden.
- Rhabarber putzen, abbrausen und die Stangen längs in Streifen schneiden. Rhabarber anschließend in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

8. **Die Ravioli** in siedendem Salzwasser portionsweise 2-3 Minuten garen. Herausheben und warm halten.

9. **Für die Beilagen** Zucker karamellisieren lassen, mit etwas Weißwein ablöschen. Rhabarber zugeben und darin mit noch leichtem Biss gar ziehen lassen.

10. In einer Pfanne Öl erhitzen, den Spargel darin bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

11. Möhrenstreifen zugeben und ca. 1 Minute andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Essig und Senf verrühren, mit etwas Zitronensaft zum Möhren-Spargel-Mix geben und alles unter Schwenken mischen. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Spinat und Rhabarber locker untermischen. Nochmals abschmecken.

12. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen. Pinienkerne zugeben und kurz rösten. Dann Ravioli in die Pfanne geben und alles vorsichtig durchschwenken.

13. Spargel auf Tellern anrichten. Ravioli darauf verteilen. Salat darauf anrichten. Mit Möhrengrün garnieren. Übrigen Ricotta auf dem Salat verteilen und servieren.