



Zum Weissen Ross



Restaurant • Hotel

Riccotta - Spinatravioli mit gebratenen Austenpilzen und Parmesan

Für 10 Personen

Rezeptur:

Für den Nudelteig:

450	gr	Hartweizendunst
50	gr	Hartweizengrieß
30	gr	Olivenöl
20	gr	Salz
5	St.	Eier a 55 gr
1/10	gr	gemahlenen Safran

Für die Füllung:

150	gr	Riccotta
500	gr	frischer Spinat
50	gr	Schalotten
30	gr	Olivenöl
1	Zehe	Knoblauch
2	St.	Eigelb
50	gr	geriebenen Parmesan
		Salz und Pfeffer

Für die Garnitur:

500	gr	Austernpilzen
30	gr	Schnittlauch
30	gr	Petersilie
30	gr	Kerbel
100	gr	gehobelten Parmesan
50	gr	Butter
50	gr	geschlagene Sahne

Vorbereitung:

Für den Nudelteig den Hartweizendunst und den Weizengrieß in einer Schüssel mischen. Die Eier aufschlagen, Salz und Olivenöl, sowie den gemahlenen Safran hinzugeben und kräftig durchschlagen. Diese Mischung zum Mehl geben und zu einem festen Nudelteig verarbeiten. Mit Folie abdecken und für 1 Stunde kühl stellen.

Den Spinat waschen, putzen, grob zerschneiden und trocken schleudern. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Austernpilze in Streifen zupfen. Die Kräuter fein hacken.

Zubereitung:

Für die Raviolifüllung die Schalotten in Olivenöl andünsten, den Knoblauch mit einer Presse zerdrücken und hinzugeben. Den vorbereiteten Spinat hinzufügen mit Salz und Pfeffer würzen und bei mäßiger Hitze im geschlossenen Topf dünsten. Den Spinat auf eine Sieb geben und gut abtropfen und abkühlen lassen. Den Ricotta, sowie die Eigelbe und den geriebenen Parmesan unter den gedünsteten Spinat arbeiten und erneut abschmecken.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen. Die erste Nudelbahn mit einem Pinsel leicht mit Eiklar anfeuchten und im gleichmäßigen Abstand die Füllung in kleinen Häufchen aufsetzen. Mit einer weiteren Nudelteigbahn die Ravioli verschließen, vorsichtig durch andrücken die Luftblasen entfernen und mit einem runden, gezackten Ausstecher die Ravioli ausstechen. Damit fortfahren bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.

Die Ravioli in gesalzenem Wasser mit einem Tropfen Olivenöl circa 2 Minuten kurz unter dem Siedepunkt vorsichtig garen.

In einer Pfanne Butter zergehen lassen, die Austernpilzstreifen darin kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter über die Pilze geben und mit der geschlagenen Sahne vollenden.

Anrichten:

Die gegarten Ravioli aus dem Wasser nehmen und auf einem Tuch trockenlegen. Portionsweise auf vorgewärmten Tellern kreisförmig anrichten. Die gebratenen Austernpilze in die Mitte setzen. Den gehobelten Parmesan über die Ravioli streuen und mit einem Kerbelzweig garnieren.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Nach-Kochen und gutes Gelingen

Mit freundlicher Empfehlung

Sönke Schlie

Küchenmeister