

Ravioli mit Champignons, Tomate und Petersilie

Zutaten für den Nudelteig (für 4 Personen):

- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 0,5 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl

Ei, Eigelb, Öl und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach das Mehl dazusieben und so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und nicht mehr an den Händen klebt. Der Nudelteig muss schön glatt, aber noch fest und zäh sein. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und 30 Minuten kühl stellen.

Anschließend den Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Platten verarbeiten. Alternativ mit einem Nudelholz auf einer gut bemehlten Fläche dünn ausrollen.

Zutaten für die Champignons:

- 600 g braune Champignons
- 2 Schalotten
- 100 ml Weißwein
- 400 ml Geflügelfond
- 200 g eiskalte Butter
- 2 Tomaten
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer
- Öl

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und würfeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen fein schneiden. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas heißem Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Champignons aus der Pfanne nehmen, darin etwas Butter erhitzen, die Schalottenwürfel hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond auffüllen und auf ein Drittel reduzieren, restliche Butter in Flöckchen mit einem Schneebesen einrühren. Dann Tomatenwürfel, Champignons und geschnittene Petersilie in die Soße geben und mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken. Etwas Petersilie zum Servieren übriglassen.

Zutaten für die Ravioli:

- 150 g Kartoffeln
- 150 g Butter
- 1 Zehe Knoblauch
- Olivenöl
- 200 g Blattspinat
- 40 g Ricotta
- 40 g Parmesan
- 4 Scheiben Serranoschinken
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- (aus der Mühle) Pfeffer

- Muskatnuss
- 1 Eigelb

Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abtropfen und etwas trocknen lassen, dann zurück in den Kochtopf geben. Etwas Butter und Ricotta hinzufügen und alles gründlich stampfen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen.

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Spinat zum Knoblauch in die Pfanne geben und behutsam umrühren, bis er zusammengefallen und jegliche Flüssigkeit verkocht ist. Vom Herd nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen.

Spinat fein hacken und mit der Kartoffel-Ricotta-Masse vermengen. Parmesan in die Masse reiben, gut mischen und mit Muskat abschmecken.

Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Arbeitsplatte gut bemehlen und den Nudelteig ausbreiten. In gleichmäßigen Abständen gehäufte Teelöffel der Füllung versetzt darauf geben. Den Teig rundherum mit der Eigelbmasse einpinseln und über die Füllungshäufchen klappen. Durch sanften Druck mit dem Zeigefinger die Luft rund um die Füllung herauspressen. Mit einem runden Ausstecher kleine Ravioli ausstechen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abreiben und auspressen. Serranoschinken in feine Streifen schneiden.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 24.10.2024

Koch/Köchin: Dirk Luther

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen