



Rezepte: Ravioli und Schokoladensoufflé

Zutaten für die Ravioli:

Nudelteig:

- 150 g Mehl
- 150 g feiner Grieß
- 12 Dotter
- Verquirltes Ei zum Bestreichen

Ricotta/Schinkenfüllung:

- 200 g Ricotta
- 200 g Beinschinken
- 1 Stange Lauch
- Petersilie und/oder Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Bund Rucola
- Parmesan
- Olivenöl

Ricotta/Trüffelöl-Füllung:

- Braune Butter
- Evtl. Haselnüsse
- Ricotta
- Parmesan
- Trüffelöl

Füllung für die Ravioli:

Schinken und Lauch schneiden und kurz in der Pfanne anschwitzen.

Geriebenen Parmesan mit Ricotta vermischen. Ebenfalls gehackte Petersilie in die Parmesan-Ricotta Mischung geben. Mit dem Schneebesen alles gut verrühren. Braune Butter, eine Prise Muskatnuss und Salz beifügen und gut vermischen.

Nun können auch Schinken und Lauch in die Glasschüssel gegeben werden. Wieder verrühren! Fertig ist die Füllung!

Idee:

Wer lieber vegetarisch isst, probiert eine fleischlose Ricottafüllung mit einer ganz besonderen Zusatz: Trüffelöl. Das Öl wird mit Ricotta verrührt. Geschnittenen Schnittlauch, eine Prise Muskatnuss und Salz beifügen. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Fertig!

Beide Füllungen kaltstellen.

Nudelteig für die Ravioli:

Die Zutaten mischen und zu einem festen Teigklumpen kneten. Teig anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und rasten lassen.

Den Teigklumpen, mithilfe einer Pastamaschine, zu einem dünnen Ravioliteig walzen.

Dabei das Teigstück an die Öffnung legen und Kurbel drehen.

Wichtig:

Beim Walzen immer gut auf die Finger aufpassen!

Je öfter der Teig durch die Maschine gedreht wird, desto länger und dünner wird er.

Wenn der Teig dünn genug ist, teilt man ihn in zwei gleichgroße Stücke. Auf der einen Teighälfte teelöffelgroße Portionen Fülle mit einem Löffel aufteilen. Mit einem Pinsel das verquirlte Ei um die Füllung herum malen. Das Ei dient als eine Art Kleber um beide Teighälften zusammen zu halten.

Nun legt man die zweite Teighälfte auf die andere und drückt mit den Fingerspitzen vorsichtig um die Füllung herum.

Tipp:

Den Teig fest andrücken und darauf achten, dass keine Luft darunter ist, da die Ravioli sonst beim Kochen aufplatzen.

Mit runden Formen die einzelnen Ravioli ausstechen. Ab ins kochende Wasser! Sobald die Ravioli an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Wenn sie fertig sind, wandern sie mit etwas Olivenöl in die Pfanne. Pfeffer und Parmesan hinzufügen. Zum Schluss frischen Rucola in die Pfanne legen. Gut durchschwenken und auf dem Teller anrichten! (Die Ravioli können abschließend noch mit Basilikumkresse dekoriert werden.)

Schokoladensoufflé:

- 2 Eier
- 2 Dotter
- 80 g feinsten Zucker
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g weiche Butter
- 80 g Mehl
- 1 TL Kakaopulver
- 2 TL Maisstärke



Die Butter mit der geschmolzenen Schokolade vermischen.

In einer Glasschüssel Eier verquirlen und Zucker dazugeben. Mit einem Schneebesen die geschmolzene Schokolade einrühren. Danach kann langsam Mehl dazugegeben werden. Schließlich noch Kakaopulver und Maistärke hinzufügen. Alles gut vermischen.

Den fertigen Teig in kleine, mit Butter ausgefettete, Förmchen füllen. Die Minikuchen kommen nun bei 180 Grad Celsius für circa 10 Minuten in den Backofen. Fertig!