

Ravioli mit Pecorinofüllung

Zutaten für 4 Personen

Für die Ravioli

- 350 g Hartweizengrieß
- circa 140 ml lauwarmes Wasser (je nach Konsistenz bis zu 200 ml)
- 1 TI Salz
- 1 TI Olivenöl „extra vergine“

Für die Ravioli-Füllung

- 300 ml Vollmilch
- 3 Blatt Gelatine
- 250 g geriebener Pecorino
- geriebene Muskatnuss
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

Für die Erbsencreme

- 100 g Erbsen
- 40 g Saure Sahne
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Geben Sie für den Ravioli-Teig Hartweizen, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel. Kneten Sie den Teig nun für ca. drei Minuten gut durch – und achten Sie dabei darauf, dass kein Grieß am Schüsselrand kleben bleibt. Wenn der Teig zu trocken ist, fügen Sie lauwarmes Wasser hinzu – aber je feiner der Hartweizengrieß ist, desto weniger Wasser benötigen Sie. Formen Sie den Teig nun zu einer Kugel und wickeln Sie ihn in Klarsichtfolie. Lassen Sie ihn für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Reiben Sie den Pecorino. Wenn Sie frische Erbsen verwenden, lösen Sie sie aus den Schoten. Tiefgefrorene Erbsen tauen Sie für 20 Minuten auf. Schälen Sie mit einem Zestenschäler oder einer Küchenreibe Zesten von der Zitronenschale.

Entfernen Sie die unteren drei Blätterlagen der Baby-Artischocken. Schneiden Sie 2 Zentimeter der Spitze ab. Dann entfernen Sie mit einem scharfen Messer den Boden und schneiden die Baby-Artischocken in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben.



Für die Zitronenbutter

- 100 g Butter
- 1 Zitrone
- 1 EL Zucker
- 4 Baby-Artischocken
- Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer und geriebener Muskat

Schritt 2: Die Ravioli-Füllung zubereiten

Weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein. Nun kochen Sie die Milch in einem kleinen Topf auf. Wenn die Milch kocht, ziehen Sie den Topf vom Herd und rühren den Pecorino ein. Würzen Sie mit Muskat, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer. Drücken Sie die Gelatine aus und lösen Sie sie in der leicht abgekühlten, aber noch warmen Masse auf. Lassen Sie die Masse dann gut abkühlen.

Schritt 3: Die Pasta für die Ravioli zubereiten

Wenn der Pastateig gut gekühlt ist, nehmen Sie ihn aus dem Kühlschrank. Teilen Sie einen kleinen Teil vom Teig ab und walzen Sie ihn durch die Pastamaschine. Dabei wählen Sie die Einstellung für Lasagneplatten und beginnen bei Stufe 8. Die so entstandene Teigplatte geben Sie erneut durch die Pastamaschine, diesmal bei Stufe 7. Arbeiten Sie so weiter bis zu Stufe 1 – der Teig ist jetzt schön dünn. Den Teig Stufe für Stufe dünner zu walzen, entspannt den Teig und er lässt sich dann gut weiterverarbeiten. Sie können den Pastateig natürlich auch mit einer Teigrolle (Nudelholz) auswalzen. Legen Sie die Teigplatten auf einen bemehlten Untergrund.

Schritt 4: Die Ravioli formen

Legen Sie nun eine Pastaplatte auf einem bemehlten Brett (oder der Küchenplatte) aus und geben Sie die Füllung in regelmäßigem Abstand auf den Teig. Sie können dafür einen Teelöffel verwenden. Oder Sie geben die Käsefüllung in einen Spritzbeutel. Für den Spritzbeutel wählen Sie eine Spritztülle mit großer Öffnung. Geben Sie ein etwa walnussgroßes Stück Füllung auf den Teig. Um die Füllung herum streichen Sie etwas verquirltes Eigelb. Anschließend legen Sie eine weitere Pastaplatte darauf. Mit einer Ravioliform oder einer entsprechenden Keksausstechform stechen Sie nun die Ravioli aus. Achten Sie dabei darauf, dass die Füllung genau in der Mitte ist. Drücken Sie die Kanten leicht zusammen und legen Sie die Ravioli auf einen Teller oder ein Brett – unbedingt nebeneinander, damit die Ravioli nicht aneinander kleben.

Schritt 5: Die Erbsencreme zubereiten

Füllen Sie die aufgetauten Erbsen in einen Standmixer (Sie können auch einen Pürierstab nehmen), geben Sie einen kleinen Teil der sauren Sahne, sowie Salz, etwas Wasser und geriebene Muskatnuss hinzu. Pürieren Sie die Erbsen für etwa 1 Minute und heben anschließend die restliche saure Sahne unter.

Schritt 6: Die Zitronenzesten karamellisieren

Geben Sie den Zucker in 100 ml Wasser und kochen Sie es zusammen auf und lassen Sie die Flüssigkeit leicht verkochen. Geben Sie die Hälfte der Zesten dazu und lassen Sie alles dickflüssig einkochen.

Zerlassen Sie nun die Butter in einem Topf, geben Sie die übrigen Zesten hinzu und lassen Sie die Butter leicht anbräunen. Schmecken Sie mit etwas Zitronensaft ab und gießen Sie die Zitronenbutter durch ein Sieb in eine kleine Schüssel.



Schritt 7: Die Ravioli kochen

Bringen Sie in einem großen Topf etwas gesalzenes Wasser zum Kochen und geben Sie die Ravioli hinein. Wenn sie an die Oberfläche steigen, entnehmen Sie die Ravioli und geben Sie sie zur Zitronenbutter. Schwenken Sie die Ravioli in der Zitronenbutter.

Schritt 8: Die Artischocken braten

Erhitzen Sie etwas Olivenöl extra vergine in einer Pfanne. Geben Sie die Artischockenscheiben hinzu, streuen Sie etwas Meersalz und gemahlene schwarzen Pfeffer darüber. Braten Sie die Artischocken etwa 2 Minuten von beiden Seiten an.

Schritt 9: Das Finale

Zum Servieren geben Sie eine Portion Ravioli auf den Teller. Mit zwei Teelöffeln setzen Sie einige Kleckse Erbsencreme dekorativ darum. Bestreuen Sie die Ravioli mit den karamellisierten Zitronen und legen Sie die gebratenen Artischockenscheiben auf die Ravioli.