Ravioli mit Pecorino-Füllung

Ravioli mit gebratenen Baby-Artischocken und Zitronenbutter

Mittel | 2 Portionen | 80 min.

Wenn du schon etwas geübter in der Tortellini-Herstellung bist, probiere doch einmal dieses besondere Ravioli-Rezept aus. Ravioli sind Verwandte der Tortellini. Der Reiz liegt in den aromatischen Zutaten, die du zu der gefüllten Pasta reichen kannst. Erbsencreme, gebratene Baby-Artischocken und Zitronenbutter machen dieses Ravioli-Gericht zu einem Feuerwerk der Aromen.

Und falls du einmal wenig Zeit hast, kannst du die Ravioli natürlich auch beim Italiener deines Vertrauens kaufen und in diesem Rezept weiterverarbeiten. Incredibilmente delizioso.

Zutaten

Für die Ravioli:

350 g Hartweizengrieß

circa 140 ml lauwarmes Wasser (je nach Konsistenz bis zu 200 ml)

1 Tl Salz

1 Tl 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

Für die Zitronenbutter:

100 g Butter

1 Zitrone

1 EL Zucker

4 Baby-Artischocken

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer und geriebener Muskat

Für die gebratenen Artischocken:

4 Baby-Artischocken

---

*Bestimmte Käsesorten (z.B. Pecorino) werden aus tierischem Lab hergestellt und sind daher nicht für vegetarische Gerichte geeignet.

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Pecorino, Erbsen, Zitronenschale, Baby-Artischocken

Reibe zunächst den Pecorino. Wenn du frische Erbsen verwenden möchtest, löst du sie erstmal aus den Schoten. Tiefgefrorene Erbsen musst du für ca. 20 Minuten auftauen. Schäle dann mit einem Zestenschäler oder einer Küchenreibe Zesten von der Zitronenschale. Weiter geht es mit den Baby-Artischocken. Entferne die unteren drei Blätterlagen und schneide 2 cm der Spitze ab. Dann entfernst du mit einem scharfen Messer den Strunk und schneidest die Baby-Artischocken in etwa 1 cm dicke Scheiben.

Schritt 2: Der Ravioli-Teig

Zutaten: Hartweizen, Wasser, Salz, Olivenöl, lauwarmes Wasser

Gib für den selbstgemachten Nudelteig deiner Ravioli Hartweizen, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Rührschüssel. Dann knetest du den Teig für etwa drei Minuten gut durch. Achte dabei darauf, dass kein Grieß am Schüsselrand kleben bleibt. Wenn der Teig zu trocken ist, fügst du lauwarmes Wasser hinzu – aber je feiner der Hartweizengrieß ist, desto weniger Wasser wirst du benötigen. Forme den Teig nun zu einer Kugel und wickle ihn in Klarsichtfolie. Lass ihn für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

Schritt 3: Die Ravioli-Füllung zubereiten

Zutaten: Gelatine, Milch, Pecorino, Muskat, Meersalz, Pfeffer

Weiche die Gelatine in kaltem Wasser ein und koche die Milch in einem kleinen Topf auf. Zieh dann den Topf vom Herd und rühre den Pecorino-Käse ein. Mit Muskat, Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer kannst du die Füllung nun nach Belieben würzen. Dein letzter Schritt: Gelatine ausdrücken und in der leicht abgekühlten, aber dennoch warmen Masse auflösen. Jetzt nur noch gut abkühlen lassen, damit es gleich mit dem Befüllen weitergeht.

Schritt 4: Die Pasta für die Ravioli zubereiten

Zutaten: Pastateig

Wenn der Pastateig gut gekühlt ist, kannst du ihn aus dem Kühlschrank nehmen. Teile einen kleinen Teil vom Teig ab und walze ihn durch eine Pastamaschine. Dabei wählst du die Einstellung für Lasagneplatten und beginnst bei Stufe 8. Die so entstandene Teigplatte gibst du erneut durch die Pastamaschine, diesmal bei Stufe 7. Arbeite so weiter bis du Stufe 1 erreicht hast – der Teig ist jetzt schön dünn. Indem der Teig Stufe für Stufe dünner gewalzt wird, entspannt er. Dadurch lässt sich deine Pasta gut weiterverarbeiten. Du kannst den Pastateig natürlich auch mit einer Teigrolle (Nudelholz) ausrollen. Am Ende kommen die Teigplatten auf einen bemehlten Untergrund.

Schritt 5: Die Ravioli formen

Zutaten: Füllung, Eigelb

Gib etwa walnussgroße Kleckse der Käsefüllung in regelmäßigem Abstand auf den Teig. Dafür kannst du einen Teelöffel oder einen Spritzbeutel mit großer Öffnung verwenden. Um die Füllung herum streichst du etwas verquirltes Eigelb. Anschließend legst du eine weitere Pastaplatte darauf. Mit einer Ravioliform (oder einer passenden Ausstechform für Kekse) kannst du die gefüllten Teigtaschen nun ausstechen. Achte unbedingt darauf, dass die Füllung genau in der Mitte ist und nichts durch den Rand auslaufen kann. Drücke die Kanten leicht zusammen und lege die Ravioli auf einen Teller oder ein Brett – unbedingt nebeneinander, damit sie nicht aneinander kleben.

Schritt 6: Die Erbsencreme zubereiten

Zutaten: Erbsen, saure Sahne, Salz, Muskatnuss, Wasser

Fülle die frischen oder aufgetauten Erbsen in einen Standmixer, oder verwende einen Pürierstab. Gib einen kleinen Teil der sauren Sahne sowie Salz, etwas Wasser und geriebene Muskatnuss hinzu. Jetzt werden die Erbsen für etwa eine Minute püriert, erst dann hebst du die restliche saure Sahne unter.

Schritt 7: Die Zitronenbutter

Zutaten: Zucker, Wasser, Zitronenzesten, Butter, Zitronensaft

Jetzt bringst du den Zucker in 100 ml Wasser zum Kochen und wartest, bis die Flüssigkeit leicht reduziert ist. Gib die Hälfte der Zitronenzesten dazu und lass alles dickflüssig einkochen. Zerlasse nun die Butter in einem Topf, gib die übrigen Zesten hinzu und lass die Butter leicht anbräunen. Mit etwas Zitronensaft kannst du nun nach Belieben abschmecken. Lecker? Dann gieße die flüssige Mischung durch ein Sieb in eine kleine Schüssel – fertig ist die selbstgemachte Zitronenbutter.

Schritt 8: Die Ravioli kochen

Zutaten: Salzwasser, Ravioli, Zitronenbutter

Fast fertig! In einem großen Topf bringst du gesalzenes Wasser zum Kochen und gibst die Ravioli hinein. Wenn sie an die Oberfläche steigen, nimmst du sie wieder heraus und schwenkst sie in der Zitronenbutter.

Schritt 9: Die Artischocken braten

Zutaten: Olivenöl, Artischocken, Meersalz, Pfeffer

Erhitze etwas Olivenöl extra vergine in einer Pfanne. Gib die Artischockenscheiben hinzu und würze mit etwas Meersalz sowie gemahlenem schwarzen Pfeffer. Brate die Artischocken dann etwa 2 Minuten von beiden Seiten an.

Schritt 10: Das Finale

Zutaten: Ravioli, Erbsencreme, gebratene Artischocke

Zum Servieren gibst du eine Portion der herrlich duftenden Ravioli auf den Teller. Mit zwei Teelöffeln setzt du einige Kleckse der Erbsencreme dekorativ darum. Die gebratenen Artischockenscheiben nur noch darauf verteilen und genießen. Buon appetito!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte