

Rosenkohl-Ravioli

Zutaten (für 4 Portionen)

Nudelteig für die Ravioli :

250 g Hartweizenmehl
(Semola di grano duro)
1/2 TL Salz,
2 Eier,
3 EL lauwarmes Wasser.

Füllung der Ravioli :

300 g Rosenkohl
(TK fertig geputzt, oder 400 g frischen
Rosenkohl)
1 EL Pistazienkerne (ungesalzene)
150 g Ricotta oder Speisequark
1 Ei
2 EL frisch geriebener Parmesan
Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
Salz



Zitronenschale, Butter und gehackte Blatt Petersilie
zum Schwenken der Ravioli.

Zubereitung

Zubereitung des Nudelteiges

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben.

Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.

Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Das Wasser zugeben.

Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehlsrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.

Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.

Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Einen großen Topf mit 2 l Wasser zum Kochen bringen, 1 EL Salz in das kochende Wasser geben und die Rosenkohlröschen unaufgetaut in das kochende Wasser geben. Wenn das Wasser wieder kocht, die Hitze zurück nehmen und die Rosenkohl-Röschen 4 Minuten kochen lassen. Abgießen und kalt abschrecken, damit der Garprozess gestoppt wird.

Wenn Sie frischen Rosenkohl verwenden müssen Sie diese putzen, das heißt die äußeren welken Blätter entfernen, am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Die Garzeit beträgt dann etwa 8 Minuten (Garprobe machen).

Die Rosenkohlröschen mit dem Messer zerkleinern – so auf Erbsengröße.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > Rosenkohl-Ravioli

Die Pistazien fein hacken. Ricotta mit Ei und Parmesan gründlich verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken – die Füllung verliert durch die Ravioli etwas an Würze. Den gehackten Rosenkohl und die Pistazienkerne unterrühren.

Den Nudelteig in drei Teile teilen, zwei davon wieder in die Klarsichtfolie einpacken. Die Arbeitsfläche (ein Nudelbrett) mit Mehl bestäuben. Eine der Teigkugeln mit einem Nudelholz dünn ausrollen. (Man sollte die Maserung des Nudelbrettes durch den Teig sehen können).

Mit einem runden Ausstecher Scheiben von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen und diese mit Wasser bepinseln. Auf jede Scheibe etwa zwei gehäufte Kaffeelöffel der Füllung geben. Die Teigscheiben zu Halbmonden zusammenklappen und diese an den Rändern mit den Zinken einer Gabel, die zwischendurch immer wieder in Mehl getaucht wird, fest zusammendrücken.

Alternativ können Sie auch mit einem Teiggrädchen Quadrate 8 x 8 cm ausschneiden und diese zum Rechteck oder zum Dreieck zusammenklappen. Das Bepinseln mit Wasser nicht vergessen!

In einem (oder 2) großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, 1 EL Salz in das kochende Wasser geben, die Hitze zurück nehmen und die Ravioli Portionsweise einlegen. Das Wasser sollte nicht mehr kochen, sondern nur leise sieden.

Inzwischen die Zitrone unter heißem Wasser abbürsten und die Zitronenschale abraspeln. Dabei darauf achten, dass das Weiße nicht mit abgeraspelt wird, denn es ist bitter. Die Petersilie gut waschen und trocken schütteln, fein hacken und zusammen mit der Butter und der Zitronenschale in eine große Pfanne geben.

Die gegarten Rosenkohl- Ravioli aus dem Wasser schöpfen, gut abtropfen lassen und in der Zitronenbutter schwenken. Auf Teller verteilen und am Tisch frisch geriebenen Parmesan darüber streuen.