



Ravioli mit Ricotta- Oliven- Tomatenfüllung auf Mönchsbart (Barba di Frate)

Der bei uns erhältliche Mönchsbart stammt meistens aus Italien. Barba di Frate heisst er im Original. Er wächst auf meernahen sandigen und salzhaltigen Böden. Es ist ein Frühlingsgemüse, das im März bis Anfangs Juni in den Handel kommt. Es schmeckt ganz leicht salzig und erinnert im Geschmack an Spinat und vielleicht auch etwas an Spargel. Barba di Frate dünstet man am besten ein paar Minuten in Butter oder Olivenöl an und lässt ihn in etwas Rahm kurz schmoren. Er schmeckt leicht knackig sehr gut.

Die Ravioli hab ich mit Olivenpaste und einer Paste aus getrockneten Tomaten gefüllt. Die beiden Pasten sind von sehr intensivem Geschmack, darum hab ich sie mit Ricotta vermischt um den Geschmack abzurunden. Der Ricotta macht die Füllung auch angenehm weich und samtig.

Zutaten Mönchsbart (pro Portion):

100g Mönchsbart
1/2dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zutaten Ravioli (2 Portionen)

70g Semola di grano duro (Hartweizengriess)
50 Mehl
2 Eigelb
1/2 Eiweiss
3g Salz
1Tl Olivenöl
1El Wasser

Füllung:

150g Ricotta (schön mürb muss er sein)
2Tl Pate di olive neri
2Tl Pate di Pomodori secchi
1Tl Tomatenmark
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst den Ravioliteig zubereiten und eine Stunde ruhen lassen, siehe da.

Alle Zutaten für die Füllung mit einer Gabel gut vermischen und in einen Spritzsack abfüllen. Man kann die Füllung auch mit zwei kleinen Löffeln auf den Teig geben, was aber umständlicher ist.

Ravioliteig bis auf die zweitfeinste Stufe ausrollen und auf eine mit Semola bestreute Arbeitsfläche legen. Mit dem Ravioliasstecher runde Teigscheiben ausstechen und die Füllung mit dem Spritzsack auftragen. Den Rand mit etwas Wasser befeuchten und eine zweite Teigrondele darauflegen. Darauf achten, dass die Klebeflächen frei von Semola bleiben. Ränder etwas andrücken und die Ravioli bis zum Kochen abgedeckt ruhen lassen.

Während das Ravioliwasser aufheizt, den Mönchsbart zubereiten:

Mönchsbart unter fließendem Wasser spülen und ausschütteln. Die Wurzelteile grosszügig abschneiden. In Bratbutter ca. 6-7 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Vollrahm zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weiter 2-3 Minuten leicht köcheln lassen.

Ravioli im knapp siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Mönchsbart auf einem Teller auslegen und die Ravioli darauf betten. Zur Dekoration etwas Mönchsbart auf die Ravioli geben.



