Raviolo mit Ricotta und Eigelb gefüllt, grüner Spargel

Einmal mehr eine Entdeckung bei lamiacucina: Grosse Ravioli gefüllt mit Eigelb und Ricotta. Spielerei oder edle Kulinarik? Irgendwie beides . Das Gericht birgt jedenfalls einen schönen Überaschungsmoment, wenn ihre Gäste die Raviolos anschneiden und geschmeidiges Eigelb aus der zarten Teighülle fliesst.

Bei der Zubereitung ist Sorgfalt gefragt: Die Eidotter dürfen beim Trennen vom Eiweiss nicht verletzt werden und sie müssen zielsicher im vorbereiteten Ricottawännchen landen. Beim Verschliessen der Raviolos darf möglichst keine Luft eingeschlossen werden, wobei auf die Füllung keinen Druck ausgeübt werden darf, denn sonst fliesst das Eigelb aus. Auch müssen sie nach dem Garen rasch angerichtet und serviert werden, damit das Eigelb nicht stockt.

Zutaten (1 Portion oder 2 Vorspeisen)

	ca. 120g Pastateig
2	kleine Eier
60g	mürber Ricotta
8	grüne Spargeln
30g	Butter
10g	Greyerzer (oder Sbrinz)
	Kräutersalz, Salz und Pfeffer

Zubereitung

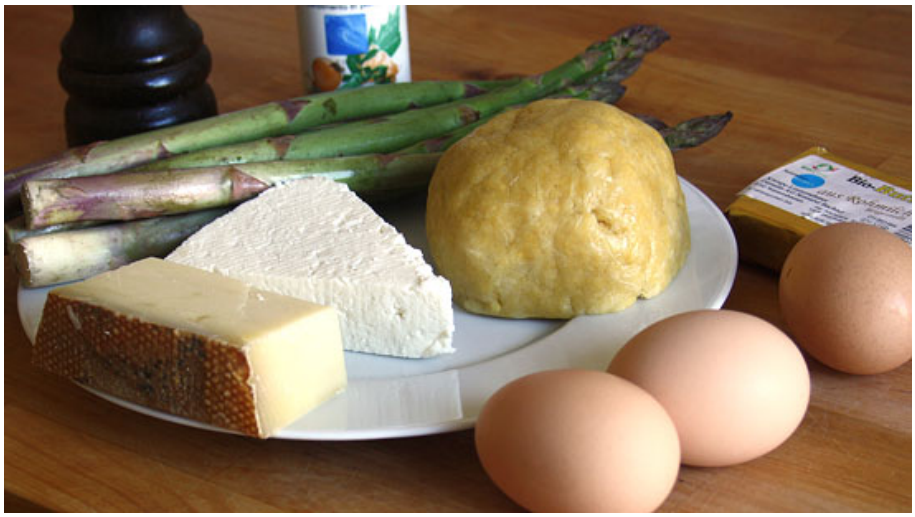
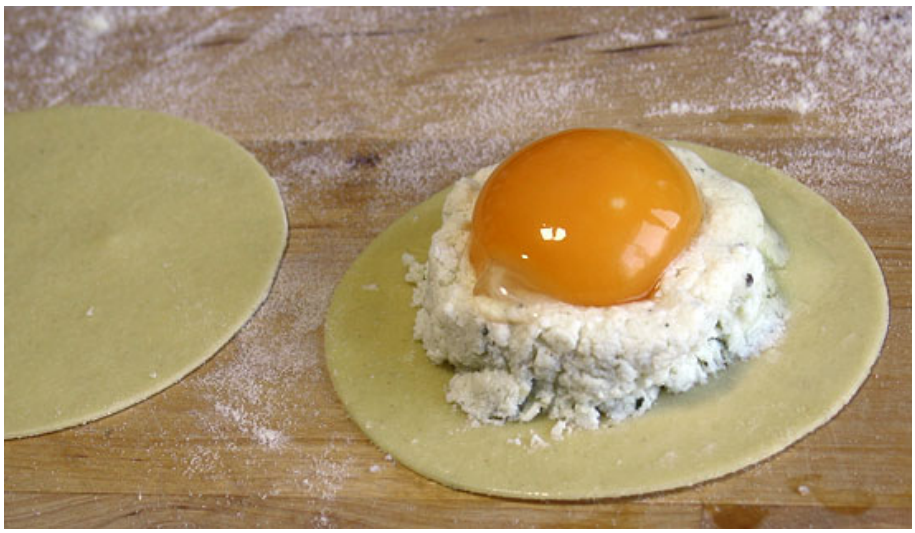
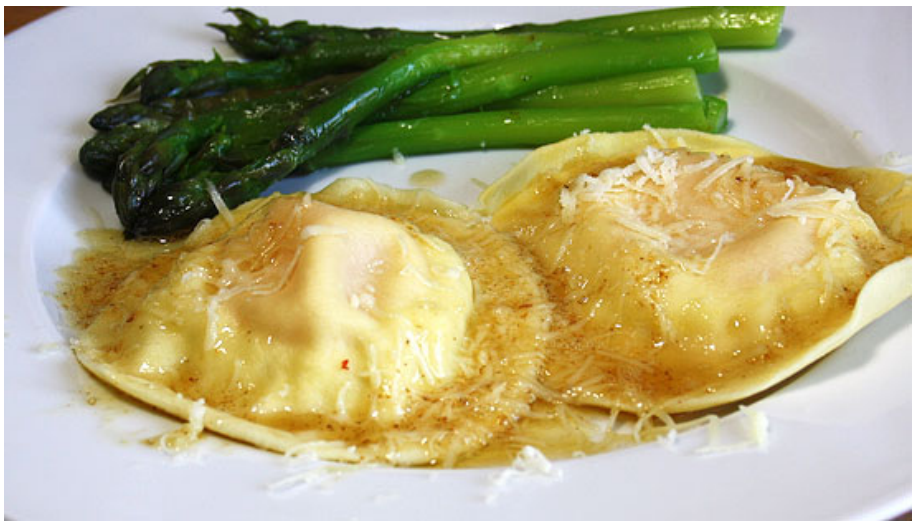
Ricotta mit zerbröseln und mit Kräutersalz würzen. Es sollte sehr guter, mürber Ricotta sein, zu feuchter Ricotta (wie vom Grossverteiler) muss vorab in einem Gazetuch ausgepresst werden.

Pastateig mit der Maschine auf die 2 dünnste Stufe (von 9) auswallen. Teigbahn auf einer mit Hartweizengriess bestreuten Fläche auslegen.

Rondellen von ca. 9-10cm Durchmeser austechen. In der Mitte eine gut baumnussgrossen Ricottakugel aufsetzen und mit den Fingern zu einer runden, tiefen Wanne formen. Ei aufschlagen, Eiweiss vorsichtig abtrennen und das Eigelb in die Wanne legen. Rand mit etwas Eiweiss bestreichen und den Deckel über die Füllung legen. Luft vorsichtig herausdrücken und die Ränder festdrücken. Vor dem Garen etwa 1/2 Stunde ruhen lassen.

Butter in einem Pfännchen schmelzen, er sollte leicht braun werden.

Etwa 4 cm vom Schaft der Spargeln abschneiden und den unteren Teil des Schaftes mit dem Sparschäler enthäuten. Salzwasser mit einer guten Prise Zucker und etwas Butter (10g) aufkochen, die Spargeln zugeben und 10 Minuten köchlen lassen.

Raviolos in knapp siedendem Salzwasser 4 1/2 Minuten ziehen lassen.

Raviolos und Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf einem heissen Teller anrichten, etws Greyerzer über die Raviolos streuen und zum Schluss mit Butter beträufeln (auch die Spargeln dürfen etwas von der Butter abkriegen).