



Ricotta-Ravioli an Zitronenrahmsauce

Zarte Ravioli, im Biss und im Geschmack. Ein weicher Pastateig aus vorwiegend Weichweizenmehl und viel Eigelb, gefüllt mit gutem, nur mit Kräutersalz gewürztem Ricotta. Ricotta, als Zutat für so viele Füllungen unentbehrlich, ist hier Hauptakteur, umso wichtiger ist es, wirklich guten Ricotta zu verwenden, zum Beispiel den aus der Käseerei Thysenwaldsberg in Bäretswil.

Begleitet werden die Ravioli von einer einfachen, mit Zitronensaft aromatisierten Rahmsauce. Damit die Sauce nicht scheidet, muss unbedingt ein fettreicher Vollrahm verwendet werden.

Zutaten (2-3 Portionen)

Ravioliteig von da

150g Ricotta
2dl Vollrahm
1El Zitronensaft
wenig frische Petersilie
Muskatnuss, Pfeffer
Kräutersalz
Hartweizengriess

Zubereitung

Ricotta mit Kräutersalz würzen und mit einer Gabel zerdrücken und vermischen.

Ravioliteig mit der Pastawalze auf die zweitdünnste Stufe auswallen und auf einer mit Hartweizengriess bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Rondellen von 6cm Durchmesser ausstechen.

Mit einem Kaffeelöffel Ricotta abstechen und von Hand zu gut haselnussgrossen Kugeln formen. Auf eine Teigronde legen, Rand des Teiges mit Wasser befeuchten und eine zweite Ronde darauflegen. Rand mit den Fingern leicht anpressen. Darauf achten, dass keine Luftpinschlüsse entstehen.

Der ausgewallte Ravioliteig trocknet schnell aus, darum muss er rasch zu Raviolis verarbeitet werden. Sind die Raviolis geformt und gefüllt, können sie mit Frischhaltefolie abgedeckt gut ein paar Stunden im Kühlschrank gelagert werden.

Sauce:

Petersilie fein hacken. Rahm erhitzen, Petersilie zugeben und 2-3 Minuten ganz leicht köcheln lassen. Mit ganz wenig Muskatnuss würzen und mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Ravioli in leicht siedendem Wasser ca. 5-6 Minuten garen. Abschütten oder besser mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf heissen Tellern anrichten. Mit der Sauce nappieren und nach Belieben mit wenig Parmesan oder Sbrinz bestreuen.





