


Ravioli

Zutaten für ca. 4-8 Portionen,
je nach Verwendung als Zwischen- oder Hauptgericht:

250 g	Weizenmehl
100 g	Ei
	Eigelb
25 ml	Öl
Prise	Salz
evtl.	wenig Wasser

Alle Zutaten vermischen
und bearbeiten bis der Teig
glatt und geschmeidig ist.

Abdecken und 30 Minuten

ruhen lassen.

Der Teig wird elastisch und reißt nicht.

1. Teig halbieren und zu gleichmäßigen/rechteckigen, dünnen Teigbahnen ausrollen.
(Nudelmaschine).

Der Teig sollte dünn sein, dann kommt die Füllung besonders gut zur Geltung!

2. Mit runden Ausstechformen den Abstand für die Füllung ausmessen und markieren.
3. In die markierte Mitte die Füllung dressieren.
4. Mit wenig Eistreiche oder Wasser bestreichen.
5. Die Füllung mit Teig einschlagen und andrücken.
6. Ausscheiden oder ausstechen.

Damit beim Kochen kein Wasser eindringt – bei jedem Ravioli die Teigränder nochmals fest zusammendrücken

Auf einem mit Dunst bestäubten Tablett aufbewahren.

7. Ravioli in Salzwasser einmal aufkochen und danach einige Minuten gar ziehen lassen.

Aus dem Kochwasser heben:

- in wenig Kochwasser, mit etwas Butter oder Olivenöl anschwenken.

oder

- in zerlassener oder gebräunter Butter, Kräuterbutter oder entsprechenden Saucen schwenken.

oder

- in einem feuerfesten Geschirr mit Sauce nappieren und mit geriebenem Käse gratinieren.

Spinat-Ricotta-Füllung:

1. 150 g geputzten und gewaschenen Blattspinat blanchieren.
Abschrecken, abtropfen, ausdrücken und fein hacken.
2. 1 Schalotte und 1 kleine Knoblauchzehe fein würfeln und in wenig Butter anschwitzen.
Zum gehackten Spinat geben.
Mit Salz, Pfeffer, Prise Muskat, und ½ TL fein gehacktem Thymian und Rosmarin würzen.
3. Mit 200 g Ricotta, 100 g geriebenem Parmesan (oder Pecorino, Grana Padano) und 1 Eigelb vermischen.

Kartoffel-Füllung:

1. Eine mittelgroße, festkochende Kartoffel würfeln (ca. ½ cm) und in Öl kross braten.
2. Eine mittelgroße, gekochte mehligere Kartoffel schälen mit einer Gabel zerdrücken.
3. 1 Zwiebel fein würfeln und in wenig Öl anschwitzen.
4. Kartoffeln, Zwiebeln mit je 50 g geriebenem oder gewürfeltem Käse (Fontina, Raclette o.ä.) und Mascarpone vermischen.
5. Verschiedene fein geschnittene Kräuter (Schnittlauch, Petersilie ...) zugeben und würzen.

Fleisch-Füllung (Maultaschen):

1. 2 Scheiben Toastbrot würfeln und mit wenig Milch einweichen.
2. 50 g Speck und 1 kleine Zwiebel fein würfeln und hellbraun anbraten.
3. 100 g geputzten und gewaschenen Blattspinat blanchieren.
Abschrecken, abtropfen, ausdrücken und fein hacken.
4. Alle Zutaten mit 150 g Hackfleisch und 50 g Bratwurstbrät vermischen.
Mit ½ TL Senf, Salz, Pfeffer, Prise Muskat und 2 EL fein geschnittener Petersilie würzen.

Käse-Füllung:

1. 2 Scheiben Toastbrot in feine Croûtons schneiden und in wenig Öl hell anrösten.
2. 80 g Gorgonzola (oder ein anderer Weichkäse) mit einer Gabel zerdrücken und mit 100 g Frischkäse und 80 g geriebenem Parmesan vermischen.
3. Käsemasse mit 1 Eigelb und fein geschnittenen Kräutern verrühren.
Croûtons unterheben.

Tomaten-Paprika – Füllung

1. 1 große rote Paprikaschote, wie üblich abziehen und klein würfeln.
2. 2 Strauchtomaten, wie üblich abziehen und würfeln.
3. 1 EL Olivenöl erhitzen Tomaten- und Paprikawürfel zugeben, würzen.
Ohne Deckel einkochen bis eine Paste entsteht.
Abkühlen.
4. 50 g Parmesan reiben zur abgekühlten Paste geben.

Parmesan-Füllung:

1. 150 g Quark in einem Vlies etwas ausdrücken.

Mit 2 El Mehl, 2 El gemahlene Mandeln, 1 Eigelb und 50 g geriebenen Parmesan vermengen.

2. Mit Salz, Pfeffer, Prise Muskat und einigen Blättern fein geschnittenem Basilikum würzen.

3. 5 schwarze Oliven und 2 getrocknete Tomaten sehr fein hacken und untermischen.

Kürbis-Füllung:

1. 400 g geschälten Muskatkürbis in ca. 2 cm Stücke schneiden.

2. Kürbistücke, ½ Zimtstange und 1 Nelke und ca. 50 ml Gemüsefond in einen Topf geben und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Abdecken und im heißen Backofen sehr weich garen.

3. Topf aus dem Ofen nehmen, Zimtstange und Nelke entfernen.

2 El Amarettibrösel, 20 g geriebenen Parmesan unterrühren

Mit Cayennepfeffer würzen und Kürbis dabei zu grobem Mus verrühren – abschmecken.

Geflügelragout-Füllung:

1. Je 1 kleine Zwiebel, Karotte und 100 g Sellerie in Würfel (½ cm) schneiden und in einen Topf geben.

2. 1 Geflügelkeule (Hähnchen oder Ente) würzen, auf das Gemüse legen und etwas heißer Brühe angießen.

3. Im 180° C heißen Backofen etwa ¾ bis 1 Stunde weich garen.

4. Haut von den Keulen ablösen, klein schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

5. Fleisch von den Keulen lösen, würfeln und mit dem Gemüse und der knusprigen Haut mischen.

Mit Salz, Pfeffer und wenig gehacktem Thymian, Majoran und Rosmarin würzen.

Lachs-Krabben-Füllung:

1. Eine mittelgroße, gekochte mehligte Kartoffel schälen und mit einer Gabel zerdrücken.

2. 100 g Lachsfilet, 50 g Räucherlachs und 100 g gegarte Krabben/Garnelen klein würfeln.

3. Kartoffeln mit 2 El Crème fraîche vermischen.

Lachs und Krabben zugeben, mit Salz, Pfeffer, Spritzer Zitronensaft, Prise Zitronenzeste (feiner Abrieb) und fein geschnittenen Kräutern (z. B. Dill, Kerbel, Estragon ...) würzen.

Schinken-Füllung:

1. 150 g luftgetrockneten Schinken sehr fein würfeln.

2. 200 g Kalbsbrät mit 75 ml Sahne und 1 Eigelb, 1 El fein geschnittener Petersilie und 1 Tl gehackten Pistazien vermischen.

3. Schinken und 50 g geriebenen Parmesan zugeben.