

Pasta mit Räucherlachs-Ricotta, Spinat-Ricotta-Eigelb

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Nudelmehl, Type 00	80 g Semola	2 Eier, Größe M
Olivenöl	Salz	

Für die Spinatfüllung:

250 g Babyspinat	250 g Ricotta	4 Eier
3 EL Parmesan	3 TL Paniermehl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Kürbisfüllung:

1/3 Hokkaido-Kürbis	100 g Parmesan	200 g Ricotta
Paniermehl	Chili	Salz
Pfeffer		

Für die Räucherlachsfüllung:

150 g Räucherlachs	250 g Ricotta	1 rote Chilischote
2 EL Parmesan	1 Eigelb	Paniermehl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Tomaten-Sahne-Sauce:

150 ml passierte Tomaten	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 ml Sahne	Parmesan	½ Bund Basilikum
½ Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Für die Tomatensauce:

250 ml passierte Tomaten	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
½ Bund Basilikum	Parmesan	Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Salbei-Butter:

100 g Butter	½ Bund Salbei	2 EL Parmesan
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Bund getrockneter Oregano	Parmesan	
-----------------------------	----------	--

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde in der Mitte formen. Eier, eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und so lange wie möglich kaltstellen.

Danach ausrollen, etwas Semola zum Bestäuben dazugeben und Teig durch die Nudelmaschine geben.

Für die Spinatfüllung:

Eier trennen. Spinat blanchieren und das Wasser anschließend gut ausdrücken.

Spinat, Ricotta, ein halbes Eigelb, geriebenen Parmesan, Paniermehl, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer mit einer Gabel vermengen und gut abschmecken.

Teig mit einem kleinen Löffel befüllen, zu decken und die gewünschte Form daraus formen.

Gleiche Füllung nestförmig auf die Pasta mit Hilfe einer Spritztüte füllen, und in die Mitte vorsichtig ein Eigelb platzieren.

Dann mit der Pasta überdecken und rund ausstechen.

Pasta ca. 3 Minuten in ausreichend gesalzenem Wasser kochen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig

herausheben.

Für die Kürbisfüllung:

Kürbis bei 230 Grad ca. 20 Minuten im Ofen garen.

Parmesan reiben. Dann Kürbis mit Ricotta, Parmesan, Chili, Salz, Pfeffer und Paniermehl nach Gefühl mit einer Gabel verrühren, so dass ein festerer Brei entsteht.

Teig mit einem kleinen Löffel der Kürbisfüllung befüllen, zu decken und die gewünschte Form formen.

Pasta ca. 3 Minuten in ausreichend gesalzenem Wasser kochen.

Für die Räucherlachsfüllung:

Räucherlachs sehr kleinhacken und in einer Schüssel mit Ricotta, Parmesan, Eigelb, wenig Salz, Pfeffer, Chili und Paniermehl nach Gefühl vermengen.

Teig mit einem kleinen Löffel mit der Masse befüllen, zu decken und in die Form eines Halbmondes bringen. Pasta ca. 3 Minuten in ausreichend gesalzenem Wasser kochen.

Für die Tomaten-Sahne-Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinhacken, in einer Pfanne in Öl anbraten, dann die passierten Tomaten dazugeben und nach 2 Minuten die Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Basilikum abschmecken.

5-10 Minuten köcheln lassen.

Räucherlachs-Halbmond-Pasta darin schwenken und mit gehackter Petersilie und geriebenem Parmesan bestreuen.

Für die Tomatensauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Basilikum abschmecken.

Spinat-Pasta-Taschen darin schwenken und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Für die Salbei-Butter:

Butter in einem Topf mit etwas Nudelwasser schmelzen, ein paar Salbeiblätter dazugeben und die Kürbis-Pasta darin schwenken.

Mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Oregano und Parmesan bestreuen und servieren.

Valentina Rendo am 18. September 2023