Ricotta-Minz-Ravioli

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

300 g Mehl	50 g Semolina Mehl	3 Eier
5 EL Olivenöl	1 TL Salz	

Für Füllung und Sauce:

1 Zitrone	1 Limette	$\frac{1}{2}$ Bund frische Minze
1 Chilischote, getrocknet	200 g Ricotta	10 Salbeiblätter
50 ml Rinderfond	70 g Parmesan	100 g Butter
1 TL Mehl	Salz	schwarzer Pfeffer

Aus dem Mehl, Semolina, den Eiern, Olivenöl und Salz einen Teig kneten. Den Teig anschließend in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.
Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die getrocknete Chilischote waschen und klein hacken.
Für die Füllung drei Zweige Minze waschen, klein hacken und mit dem Ricotta vermengen. Mit Zitronensaft einer halben Zitrone, etwas Limettenabrieb und Pfeffer abschmecken und gut verrühren. Anschließend noch die Chilischote dazugeben.
Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.
Den Teig mithilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen und die Füllung Teelöffelweise auf den Teig legen. Diesen anschließend zusammenklappen und an den Seiten etwas andrücken. Mit einem Raviolischneider kleine gefüllte Ravioli schneiden und die Ränder gegebenenfalls noch etwas mit der Gabel andrücken.
Die Ravioli in siedendem Salzwasser etwa drei Minuten ziehen lassen.
50 Gramm Butter mit einem Zweig Minze in einer Pfanne erhitzen und mit einer Kelle Nudelwasser und dem Saft einer halben Zitrone ablöschen. Die Hälfte der Ravioli darin kurz durchschwenken.
Für die Butter-Salbei-Sauce die restliche Butter in einer weiteren Pfanne zerlaufen lassen, etwas Wasser hinzugeben und mit den Salbeiblättern kurz köcheln lassen. Mit dem Mehl cremig binden und Fond angießen. Abschließend noch mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken.
Die Ricotta-Minz-Ravioli auf Tellern anrichten und mit etwas Parmesan servieren.

Dante Massari am 03. August 2015