Zitronen-Frischkäse-Ravioli mit Zitronenbutter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

2 Eier	180 g Dinkelmehl, 630	Salz

Für die Füllung:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	150 g Doppelrahm-Frischkäse	50 g Parmesan
Zitronenpfeffer	Salz	

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Zitronenbutter:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	50 g Butter

Für den Schaum:

150 g Parmesan	1 TL Soja-Lecithin

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	30 g Parmesan

Für die Ravioli:
Das Mehl mit den Eiern verkneten. Danach den Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank geben. Nach 10 Minuten im Kühlschrank in vier gleichgroße Teile teilen und diese durch eine Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung:
Frischkäse mit geriebenem Parmesan, etwas Zitronenabrieb, den Saft einer halben Zitrone, Zitronenpfeffer und etwas Salz vermengen und abschmecken. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen und bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank legen.

Für die Fertigstellung:
Nudelteig nach dem Ruhen dünn ausrollen. Ravioli füllen und ausstechen. Salzwasser zum Kochen bringen. Ravioli darin für 3-4 Minuten garen.

Für die Zitronenbutter:
25 g Butter schmelzen, ein paar Spritzer Zitronensaft dazugeben und anschließend die restliche kalte Butter dazugeben und schwenken. Kurz vor dem Anrichten die Ravioli dazugeben und durchschwenken.

Für den Schaum:
Parmesan reiben und mit 100 ml Wasser vermengen. Mit einem Pürierstab mixen. Das Ganze heiß werden lassen und kurz ziehen lassen. Vor dem Servieren Lecithin dazugeben und nochmal mit dem Pürierstab aufmixen.

Für die Garnitur:
Kresse zupfen. Parmesan reiben. Beides als Garnitur verwenden.

Alina Fricke am 19. Mai 2025