

Erbsen-Minz-Ravioli, Weißweinschaum, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

Für den Teig: 200 g Semola Rimacinata 1 TL Salz

Für die Füllung:

350 g TK-Erbsen 1 Zitrone, Abrieb, Saft 100 g Ricotta

30 g ital. Hartkäse 4 Zweige Minze Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung: Salz

Für das Püree: 100 g pürierte Erbsen 50 g zimmerw. Butter

3 EL Sahne Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für den Weißweinschaum:

2 weiße Champignons 2 Schalotten 100 g kalte Butter

Butter 125 ml Sahne 125 ml Weißwein

65 ml Gemüsefond 1 Lorbeerblatt Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: Erbsensprossen

Für den Teig: Den Hartweizengrieß mit 100 ml Wasser und dem Salz vermischen. Teig kneten, bis er glatt und gleichmäßig ist. Je länger der Teig bearbeitet wird, desto geschmeidiger wird er am Ende. Anschließend in Folie wickeln und zum Ruhen beiseitelegen.

Für die Füllung: Minze hacken, Hartkäse reiben. Erbsen in einem Topf mit Salzwasser 3 Minuten kochen, abgießen und pürieren. Anschließend etwa 2/3 davon mit dem Ricotta, Hartkäse, etwas Zitronenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft und Minze vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche pürierte Erbsen für das Püree verwenden.

Für die Fertigstellung: Den Teig ganz fein mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Die Füllung mit einem Löffel in 3 cm Abständen in der Mitte der Teigplatte verteilen. Den Teig zuklappen, festdrücken und die einzelnen Ravioli mit einem Teigrädchen trennen.

Die fertigen Ravioli in ausreichend gesalzenem und siedendem Wasser (nicht sprudelnd) geben und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für das Püree: Die restlichen pürierten Erbsen in ein hohes Gefäß geben und Sahne und Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles so lange mixen, bis eine feine Masse entsteht. Optional in einen Spritzbeutel umfüllen, so dass das Püree später schön angerichtet werden kann.

Für den Weißweinschaum: Champignons putzen und grob hacken. Schalotten abziehen, fein schneiden und mit dem Lorbeerblatt und den Champignons 2 Minuten leicht ohne Röstaromen in etwas Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen und den Wein zu 2/3 reduzieren lassen. Anschließend Fond und Sahne dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce weiter reduzieren lassen. Abschließend passieren und die kalte Butter stückweise mit einem Stabmixer einarbeiten.

Für die Garnitur: Sprossen als Garnitur nutzen.

Je fünf gleichgroße Ravioli auf Teller verteilen und den Weißweinschaum darüber geben. Das Püree als einzelne Tupfen daneben geben und mit Sprossen garniert servieren.

Antonie Letizia Tür am 02. Juli 2025