Ravioli di ricotta, Zitronenschaum, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Pasta: 2 Eier 2 EL Öl
200 g Mehl, 405 Salz

Für die Füllung:
100 g Babyspinat 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
80 g Ricotta 1 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:
1 EL Butter

Für den Zitronenschaum: 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 TL Butter 200 g Frischkäse $\frac{1}{4}$ L Gemüsefond
Chiliflocken Salz Pfeffer

Für den Salat: 80 g Rucola 5-6 kleine, bunte Tomaten
1 EL dunkler Balsamicoessig 1 TL m.-scharfer Senf 1 TL flüssig Honig
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb 50 g Parmesan

Für die Pasta: Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig anschließend bis zur weiteren Verarbeitung ruhen lassen.

Für die Füllung: Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend in einer Pfanne in Butter andünsten. Babyspinat hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Mischung gemeinsam mit Frischkäse in ein Gefäß geben und mit einem Pürierstab vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung: Pastateig ausrollen und mit einer runden Form ausstechen. Die Kreise jeweils mit etwas Füllung belegen und einen weiteren Ravioli-Teig darüberlegen. Den Rand gut festdrücken. Ravioli anschließend in einem Topf mit gesalzenem Wasser garkochen. Vor dem Servieren in Butter schwenken.

Für den Zitronenschaum: Schalotte abziehen und fein würfeln. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. In Butter andünsten und mit Fond ablöschen. Kurz aufkochen lassen und anschließend Zitronensaft und Frischkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit dem Mixstab aufschäumen.

Für den Salat: Rucola putzen, waschen und trocknen. Tomaten halbieren. Für die Vinaigrette Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig mit einander vermengen. Den Salat kurz vor dem Anrichten zur Vinaigrette geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Das Gericht in folgender Reihenfolge anrichten. Ravioli, erneut etwas Zitronenschaum und anschließend den Rucola-Salat. Das fertige Gericht mit Zitronenabrieb und Parmesan garnieren.

Daniela Schrick am 03. Juli 2025