

Ravioli mit Spargel

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

RAVIOLI - TEIG

300	Gramm	Mehl
4		Eigelb
2		Eiweiß
2	Prisen	Salz
2 1/2	Essl.	Olivenöl
1 1/2	Essl.	Wasser, lauwarmes
300	Gramm	Ravioliteig, feiner
14		Grüne Spargel
1	Teel.	Butter
1	Prise	Zucker
3	Essl.	Sahne
		Salz
		Pfeffer
40	Gramm	Butter
		Semmelbrösel

Anleitung:

Das Mehl auf ein Brett sieben, eine Vertiefung machen und die uebrigen Zutaten verquirlen. Die Fluessigkeit in die Mitte des Mehls geben und alles von aussen nach innen gut mischen. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Stunde kuehl stellen.

Den Spargel mit einem Teeloeffel Butter und Zucker ca. 15 Minuten in Salzwasser knapp weich kochen, dann aus dem Sud nehmen und abtropfen. 12 Spargelspitzen von den Staengeln wegschneiden, in den noch heissen Kochsud legen und darin liegen lassen, bis die Ravioli fertig zubereitet sind. Den restlichen Spargel in Stuecke schneiden und im Mixer nicht allzu fein hacken.

Die Sahne auf die Haelfte einkochen. Das Spargelpueree hinzufuegen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weckmehl nach Notwendigkeit eindicken.

Vom Ravioliteig Stuecke abschneiden und davon Teigkugeln in Tischtennisbalgroesse formen. Diese zu laenglichen Teigstreifen ausrollen. Mit einem Kaffeeloeffel haselnussgrosse Haeuflein Fuellung in die Mitte des Teigstreifens setzen und zwar in eine Reihe mit entsprechendem Abstand. Den nicht belegten Teil ueber die Fuellung schlagen, mit den Fingern den Teig rund um die Fuellung festdruecken und mit einem Wasserglas halbmondfhoermige Ravioli ausstechen.

Ravioli in kochendes Salzwasser geben. Nach ca. 5 Minuten herausholen, abtropfen lassen und auf eine warme Platte geben. 40 g Butter aufschaeumen lassen und darueber geben. Mit den nochmals heiss gemachten Spargelspitzen wird das Gericht serviert.