

Hier und heute

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salat und warmem Apfel-Speck-Dressing

Sterne Koch Alexander Wulf zaubert aus regionalem Gemüse und Salat ein raffiniertes Spätsommergericht: herzhaft und voller Geschmack.

Rezept

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salat und warmem Apfel-Speck-Dressing

von Alexander Wulf für ca. 2 Personen

Zutaten

für den Ravioli-Teig:

- 400 g Mehl (Typ 405)
- 5 Eigelb
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl

für die Ravioli-Füllung:

- 500 g Baby-Blattspinat, geputzt
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 g Butter
- 150 g Parmesan, fein gerieben
- 300 g Ricotta
- 2 EL getrocknete Tomaten, fein gehackt
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

für den Salat:

- 1 Kopfsalat

für das Dressing:

- 2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Apfel, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 2 Scheiben Speck, gewürfelt
- 3 EL Tomatenessig
- 1 EL Honig
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Ravioli-Teig: Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis er eine gleichmäßige Konsistenz hat. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und ruhen lassen. Während der Ruhezeit die Füllung zubereiten. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Mit einem Glas oder Ausstecher (Ø 7–8 cm) Kreise ausstechen.

Füllung: Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen. Den Spinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen. In ein Sieb geben, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Hier und heute



Anschließend den Spinat mit Parmesan, Ricotta, getrockneten Tomaten und Eigelb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Ravioli formen und garen: Jeweils etwas Füllung mittig auf einen Teigkreis geben, die Ränder mit etwas Wasser befeuchten, zu Halbmondformen zusammenklappen und gut andrücken. Ravioli in leicht kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. In einer Pfanne etwas Butter goldbraun werden lassen, die Ravioli darin schwenken.

Salat und Dressing: Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, Schalottenwürfel zugeben und kurz mitbraten. Apfelwürfel hinzufügen und eine Minute mitschwitzen. In eine Schüssel geben, zusammen mit Schnittlauch, Senf, Tomatenessig, Honig und Olivenöl verrühren, bis eine sämige Vinaigrette entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gewaschenen und zerpfückten Kopfsalat mit dem warmen Dressing anmachen.

Anrichten: Ravioli auf tiefen Tellern anrichten, mit etwas Parmesan bestreuen. Salat dazu servieren.