

Ravioli mit Räucherforellen-Ricotta-Füllung in Wildkräuterpesto

Ravioliteig

600 g Dinkelmehl
300 g Hartweizengriess
9 Eier
9 Eßl. Olivenöl
3 Teel. Salz

Mit der Hand kneten oder mit den Knethaken der Rührmaschine vermischen. Dann für mindestens 30 Minuten in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen.

Wildkräuterpesto

Bunter Wildkräutermix (bitte ein paar davon für die spätere **Deko** aufbewahren!)
(heute: Giersch, Brennessel, Knoblauchsrauke, Gundermann, Sauerampfer...)
300 - 500 ml Olivenöl
6 Knoblauchzehen
300 - 500 g Cashewnüsse, gesalzen
300 - 500 g Parmesan, frisch gerieben (ein Teil für die Deko aufbewahren!)

1 kg Kirschtomaten für die **Dekoration** und das Mundgefühl. Dazu 2 Bund Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten und etwas Margarine zum Schmelzen.

Kräuter waschen und zupfen. Auf einem Küchentuch abtrocknen lassen.

Olivenöl in den Mixer geben, 6 Knoblauchzehen schälen und zugeben. $\frac{1}{2}$ der Cashewnüsse zugeben und fein mixen. Dabei darauf achten, daß das Ganze nicht warm wird!

Kräutermix zugeben und pürieren. Geriebenen Parmesan untermengen und nach Gusto weiter Nüsse, Öl und Parmesan untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Raviolifüllung

8 Filets von der Räucherforelle
4 Becher Ricotta
3 Bio-Limetten (heiss abwaschen!)
6 - 8 Schalotten
200 g Paniermehl
Muskatnuss

Forellenfilets häuten und soweit möglich entgräten. In einer Schale mit einer Gabel zerdrücken. Schalotten pellen und sehr fein würfeln - zu den Forellenfilets geben. Ricotta zugeben, untermengen und mit Limettenabrieb, Salz, Pfeffer (roter Kampot-Pfeffer) und Muskat/ Macis kräftig (!) würzen.

Ravioliproduktion

Nudelteig so lange auf Stufe „0“ durch die Maschine drehen, bis er deutlich sichtbar feiner und weißlicher geworden ist. Dann immer zweistufig bis zu Stufe 7 zu Lasagneplatten ausrollen. Evtl. Kräuterblättchen einarbeiten...

Auf einer bemehlten Arbeitsplatte auslegen. Vorstempeln. Mit etwas Wasser die Ränder befeuchten. Auf einer Seite Füllung in kleinen Portionen (2/3 Teelöffel) in die Stempelmitten aufgeben...

Andere Seite drüberklappen und mit den Fingern/ Messerrücken andrücken. Dann ausstechen und auf einem bemehlten Holzbrett lagern.



In ausreichend (!!) sprudelnd kochendem Wasser mit etwas Salz für ca. vier Minuten kochen. Tomaten halbieren und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz schmelzen. In einer großen Schüssel die Ravioli mit dem Pesto vermengen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, Tomatenragout darübergeben und mit Wildkräuterblättchen und Parmesanspänen dekorieren.

Guten Appetit!