

Frankfurter Ravioli

Kräuter, Steinpilze, Sellerie, Karotte und Spargel

Zutaten für 2 Personen (ca. 10 große Ravioli):

Nudelteig:

1 Ei (Größe M), zimmerwarm

100g Hartweizenmehl Typ 00 oder Weizenmehl Typ 405

1-2 Messerspitzen gemahlener Safran

Steinpilz-Sabayon:

20g getrocknete Steinpilze

250ml Gemüsefond

2 kleine Zwiebeln

Etwas Butter zum Braten

250ml trockener Weißwein

4 Eigelb

Salz, Pfeffer

Kräuter-Füllung für die Ravioli:

¼ Bund Frankfurter-Grüne-Sauce-Kräuter, ca. 50g
(Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Kerbel, Kresse, Borretsch und Pimpinelle)

50g Mascarpone

50g Parmesan

Salz, Pfeffer

Frankfurter Ravioli

Kräuter, Steinpilze, Sellerie, Karotte und Spargel

Beilagen:

¼ Knollensellerie

2 große Karotten

8 grüne Spargelspitzen

Etwas Butter und Rapsöl zum Braten

75g Zucker

Muskat, Salz, Pfeffer

Außerdem:

Rote Kresse für die Garnitur

Je 1 Glas Weißwein für die Köche ;)

Zusätzlich benötigtes Kochwerkzeug:

Kugel-Ausstecher, Durchmesser ca. 25mm

Gemüsereibe, mittelfein bis fein

Nudelmaschine (oder wenn nicht vorhanden Nudelholz)

Teigrad oder Raviolistempel

Edelstahlschüssel für ein Wasserbad

Frankfurter Ravioli

Kräuter, Steinpilze, Sellerie, Karotte und Spargel

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig, Eier mit dem Mehl und dem Safran mit einem Handrührgerät verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzugeben, falls er zu klebrig ist, etwas Mehl unter kneten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen weiterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einschlagen und beiseite stellen.
2. Für die Sauce, Gemüsefond erwärmen und Pilze darin einweichen. Zwiebeln fein würfeln, in Butter anschwitzen und mit Weißwein und dem Pilzsud ablöschen. Bis auf etwa 200ml Flüssigkeit einreduzieren lassen (ca. 20 min). Anschließend durch ein feines Sieb abgießen und die Pilze gut ausdrücken.
3. Den Sellerie schälen und 8 Kugeln ausstechen. Den Spargel und die Karotten putzen und von den Karotten mit einem Sparschäler breite Streifen abhobeln. Dann das Gemüse blanchieren (Spargel ca. 2 Minuten, Sellerie ca. 6 Minuten) und in Eiswasser abschrecken. Für die Karotten Zucker in 200ml Wasser auflösen und Möhren darin 2 Minuten garen.
4. Den restlichen Sellerie mit einer Reibe raspeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und ca. 5 EL des geraspelten Sellerie gold-gelb darin ausbacken. Dann in einem Sieb auf Küchenpapier abtropfen lassen und etwas salzen. Ggf. das Papier zwischendurch wechseln.
5. Die Grüne-Sauce-Kräuter zupfen, waschen, gut trocken schütteln und grob hacken. Mascarpone mit den gewaschenen Kräutern vermengen und pürieren, bis eine feine grüne Füllung entsteht. Parmesan raspeln und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Teig flach drücken, leicht bemehlen mit der Nudelmaschine auf Stufe 0 auswalzen. Den Teig in der Mitte falten, erneut durchwalzen und den Vorgang noch einige Male wiederholen. Dann Stufe der Nudelmaschine schrittweise erhöhen bis der Teig die gewünschte Dicke hat (wir empfehlen Stufe 6 von 9). Falls die Teigbahn zu lang wird, zwischendurch einmal mittig durchschneiden.
7. Die Teigbahn auf die gut bemehlte Arbeitsfläche legen, mit einem Teelöffel die Füllung in gleichmäßigen Abständen in die Mitte der Bahnen portionieren. Dabei auf ausreichend große Abstände zwischen den Füllungen achten. Nun die Teigbahnen von oben über die Füllungen herunterklappen. Den Teig zwischen den Füllungen andrücken und die Ravioli mit einem Teigrad rund ausschneiden.
8. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin zu Ende braten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
9. Um die Sauce fertigzustellen, einen Topf mit Wasser aufstellen. In eine passende Edelstahlschüssel die Eigelbe trennen und den Sud hinzufügen. Über dem Wasserbad ca. 3 Minuten zu einem Schaum aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Für die Ravioli, Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und kräftig salzen. Hitze herunterstellen und Nudeln darin 5 Minuten ziehen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
11. Sauce auf vorgewärmten Teller verteilen, Nudeln darauf setzen, Karottenstreifen aufrollen und mit den anderen Beilagen ansprechend daneben platzieren. Zuletzt Sellerie-Crunch über die Ravioli streuen und mit etwas Kresse dekorieren.