

Kochen
Mira Maurer
Mittwoch, 12.06.2024
Ravioli mit Garnelen-Frischkäse-Füllung und Kräuterbutter
Für 4 Personen
Zutaten
Für den Nudelteig

400 g Hartweizengrieß, Semola
5 Eier (Größe M)
etwas Salz
etwas Wasser

Für die Füllung

200 g Garnelen, vorgegart,
z. B. TK, alternativ Räucherlachs
300 g Frischkäse
0,5 Biozitrone, Saft und Schale davon
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Beilagen

8 Aprikosen
2 Zucchini, mittelgroß
80 g Erbsen, frisch oder TK
2 EL Oliven-oder Rapsöl
1 EL Zucker
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Kräuterbutter

2 Stiele Zitronenthymian
2 Stiele Rosmarin
0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Basilikum
100 g Butter
etwas Salz
etwas Pfeffer


Zubereitung:

- Für den Nudelteig** Grieß, 4 Eier und 1 Prise Salz z. B. in der Küchenmaschine glatt verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Falls die Mischung zu trocken ist, noch löffelweise Wasser unterkneten, bis der Teig geschmeidig glatt ist.
- Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen.
- Für die Füllung** Garnelen auftauen und evtl. etwas trockentupfen
- Garnelen, Frischkäse, Zitronenschale, etwas Zitronensaft (Rest für Zucchini und Aprikosen beiseite stellen), Salz und Pfeffer verrühren.
- Den Nudelteig portionsweise zu dünnen Bahnen ausrollen. Eine Hälfte der Teigplatte mit kleinen Frischkäse-Portionen belegen, dabei jeweils etwa 5 cm Abstand halten. Übrige Frischkäse-Füllung in einen Spritzbeutel füllen, kühl stellen. Das übrige Ei verquirlen und die Zwischenräume zwischen den Füllungen dünn damit bestreichen.
- Teigbahnen mit jeweils einer zweiten Teigbahn belegen und den Teig zwischen den Füllungen andrücken, dabei enthaltene Luft mit ausstreichen. Aus den Nudelbahnen mithilfe eines Teigrollers oder Ravioli-Ausstechers Ravioli ausstechen und abgedeckt beiseite stellen.

7. **Für die Beilagen** Aprikosen und Zucchini abbrausen und trocknen. Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Aprikosen in Spalten, Zucchini in Scheiben schneiden.
8. **Die Ravioli** in siedendem Salzwasser portionsweise 2-3 Minuten garen. Herausheben und warm halten.
9. **Für die Beilagen** Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Aprikosen und Zucchini darin nacheinander anbraten. Anschließend mit den Erbsen (TK-Erbsen unaufgetaut zugeben, frische Erbsen aus den Schoten lösen, ca. 1 Minute blanchieren, kalt abbrausen und dann zu Zucchini und Aprikose geben) wieder zusammen in die Pfanne geben, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Zucchini-Aprikosen-Mix mit Salz und Pfeffer würzen.
10. **Für die Kräuterbutter** Thymian, Rosmarin, Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenschütteln. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln fein hacken. Petersilie und Basilikum fein schneiden.
11. Butter in einer Pfanne erhitzen und leicht bräunen. Kräuter, bis auf das Basilikum zugeben, Dann die Ravioli in die Pfanne geben und alles vorsichtig durchschwenken.
12. Den Zucchini-Aprikosen-Mix mit den Ravioli anrichten. Basilikum darüberstreuen und servieren.