Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt

Zutaten für ca. 5 Personen
Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:
Für den Nudelteig
590 gr. Semola
60 gr. Mehl
10 gr. Salz
8 gr. Kurkuma
10 gr. Olivenöl
260 gr. Eier
90 gr. Eigelb
Für die Füllung
400 gr. Spinat geputzt
1 Ei
Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer
150 gr. Ricotta
100 gr. Mascarpone
50 gr. Parmesan
Für die Sauce
Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben
Für die Nudelzusammensetzung:
Etwas Wasser
Für das Finish
50 gr. Parmesan

Zubereitung:
Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zuaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.

Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.

Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der

Teig relativ dünn ist.

Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.
Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.

Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.

Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen.
oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.

Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:
Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

Spinatknödel – Variationen

Rezept und Foto von Claudia Kraft (Variante 1)

Variante 1
von Claudia Kraft
Spinatknödel mit Mozzarellakern an Frischkäse-Sahne-Sauce

Zutaten:
200g Blattspinat
200g Semmelwürfel
2 Eier
1 kleine Zwiebel
170ml Milch
Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
1/2 Mozzarella od Kugelmozzarella

Zubereitung:
Frischen Blattspinat im heissen Wasser blanchieren.

Semmelwürfel mit Spinat, Milch, Eiern und Gewürzen einweichen.

Zwiebel fein hacken u in Öl anschwitzen. Petersilie fein hacken u mit
den Zwiebeln unter die Knödelmasse mengen.

Aus dem Knödelteig 6-8 große Teile formen u je eine Mozzarellakugel/Stücke in die Mitte setzen, mit Teig umhüllen und zu Knödeln formen.

Mit Dampfeinsatz ohne Kunststoffring fur ca 20min im Dampfgarer garen und ca 5min nachziehen lassen.

Sauce: 2-3 El Bresso (od Frischkäse) mit etwas Sahne in einen Topf geben, etwas Knoblauch od Knoblauchbutter dazu, verschiedene Kräuter evt Salz/Pfeffer.

Fotos von Claudia Kraft

Variante 2
von Margit Fabian
Südtiroler Spinatknödel

Foto: Margit Fabian, Variante 2

Zutaten für 4 Personen:
300 g Knödelbrot
200 ml Milch
750 g TK-Spinat (auftauen und abtropfen lassen)
1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
100 g Butter
75 g Ricotta oder Quark
100 g geriebener Bergkäse
200 g Mehl
3 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g geriebener Parmesan

Zubereitung:
Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und ziehen lassen.

Inzwischen die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken im laufenden Messer im Multi.
1 Eßl. Butter in die Schüssel geben, schmelzen lassen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch mit dem Koch-/Rührelement andünsten.
Den Spinat dazugeben und mitgaren. Falls sich Flüssigkeit angesammelt hat, nochmal im Sieb abtropfen lassen.
In die Schüssel den Ricotta, Bergkäse, Mehl, Eier und das Knödelbrot geben. Mit Salz (vorsichtig dosieren, je nachdem wie kräftig der Bergkäse ist braucht es nicht viel), Pfeffer und geriebenem Muskat würzen und gut vermengen (K-Haken oder

einfach das Koch-/Rührelement drin lassen). Etwa 15 Minuten stehen lassen. Wenn die Masse noch zu weich ist, nochmal Mehl zugeben.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen. Mit angefeuchteten Händen golfballgroße Knödel formen (ca. 40 – 50 Stück) und im heißen Wasser 15 Minuten ziehen lassen. Oder bei kleineren Mengen im Dampfgareinsatz, wie bei Variante 1 von Claudia Kraft.

Restliche Butter schmelzen und bräunen lassen, die Knödel in einem tiefen Teller anrichten, mit der braunen Butter beträufeln, mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Hinweis:
Die Variante 2 geht auch super mit frischem Spinat

Variante 3

von Katharina Karner

Foto Variante 3 Katharina Karner

Mein Abendessen war ein Paradebeispiel für die CC: Spinatknödel mit Käsesauce.
Verwendete Elemente: Dämpfeinsatz, Multi und Flexirührelement.

Zutaten:
200g Knödelbrot
210 ml Milch
3 Eier

50g Butter flüssig
Salz und Muskatnuss
200g TK Blattspinat, aufgetaut, ausgedrückt und grob gehackt

Zubereitung:
Alles vermengen und nach 10 Minuten mit 2 EL Mehl stauben und mischen. Mit trockenen bemehlten Händen Knödel formen und 15 Min (je nach Größe) im Dämpfeinsatz dämpfen.

Zutaten Käsesauce:
100 ml Wasser
Gekörnte Gemüsebrühe
250 ml Qimiq (alternativ halb Milch halb Sahne)
150g Hartkäse nach Belieben, im Multi fein gerieben

Zubereitung Käsesauce:
Alles in der Rührschüssel mit dem Flexi Stufe 1 und 110Grad aufkochen bis der Käse geschmolzen ist.

Mahlzeit!

Tipp für übrig gebliebene Spinatknödel:
Am nächsten Tag durchschneiden und in der Pfanne anbraten oder einfrieren.

Spinat-Basilikum-Gnocchi

Zutaten:
150 gr frischer Spinat (gerne Mengen erhöhen, je mehr Spinat, desto intensiver der Geschmack)
400 gr. Ricotta
40 gr. Parmesan gerieben
2 Eigelb
etwas Piment. Salz und frischer Pfeffer
5 EL Mehl (ggf. mehr, erst mal mit 3 EL beginnen)
7 EL Hartweizengrieß oder Semola (ggf. mehr, erst mal mit 4 EL beginnen)
Bund Basilikum (wir hatten Zimt-Basilikum, passte sehr gut)
gutes Olivenöl
Parmesan zum Dekorieren (gehobelt oder gerieben)

Zubereitung:
Spinat waschen, in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, sehr gut ausdrücken (je trockener der Spinat, desto weniger Mehl/Griess braucht man später, d.h. desto intensiver der Geschmack später) und fein hacken

In Cooking-Chef-Schüssel Ricotta, Eigelb, Piment, Parmesan, Spinat, etwas Mehl/Grieß sowie Salz und Pfeffer mit K-Haken zu Teig verarbeiten.

Etwas Mehl oder Griess auf Hände geben und Teig zu Rolle formen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.

Basilikum in Stücke schneiden und mit etwas Öl vermischen

Gnocchi in Salzwasser ca. 2-4 min kochen (sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig)

Gnocchi auf vorgewärmte Teller setzen, mit dem vorbereiteten Öl beträufeln, wer mag etwas Pfeffer drüberreiben sowie Parmesan drüber hobeln.

Buon Appetito!

(Achtung: sieht nach wenig aus, ist aber sehr sättigend. Menge ist für 4 Personen als Hauptgericht ausreichend. Reicht man die Gnocchi als Vorspeise ist die Hälfte auch ausreichend)

Gedämpfter Lachs auf Spinatbeet

Foto von Gisela Martin

Rezept von Gisela Martin

Zutaten:
250 gr. Lachs frisch, wenn nicht verfügbar TK
abgeriebene Zitronenschale
1-2 Knoblauchzehen
100 ml Prosecco bzw. Wein
Butter/Öl zum Anbraten
1 Schalotte
2 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe
Brühe nach Bedarf (oder durch Wein/Prosecco ersetzen)
Sahne nach Bedarf
500 gr. Blattspinat
Muskat, Pfeffer, Salz
etwas Zitronensaft

Zubereitung:
Zwiebel, Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe mit Messer im Multizerkleinerer klein schneiden lassen.

Spinat waschen und putzen

Ca. 100 ml Prosecco bzw. Wein mit abgeriebener Zitronenschale und áusgepresstem Knoblauch vermischen. Den Lachs mit einreiben und für mind. 30 Min. ziehen lassen. Dämpfwasser (ca. 500 ml) im Kessel mit Weißwein aromatisieren. Lachs in Dämpfeinsatz geben, 110 Grad, 18 Min bei TK, bei frischem Lachs 14 Min).

Öl und Butter in Pfanne erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchgemisch andünsten Kochrührelement) , Brühe (bzw. Wein, ich musste heute kinderfreundlich kochen) zugeben und eindicken lassen. Dann auch etwas Sahne zugeben und ebenfalls eindicken lassen.

Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, zusammen fallen lassen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen und ausdrücken.

Spinat mit Öl/Zwiebelgemisch vermischen, mit Muskat/Pfeffer und Salz und etwas Zitronensaft mischen.

Den Lachs mit frisch geriebenem Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

Servieren und fertig!
Dazu passen selbstgemachte Tagliatelle.
Beim Servieren zuerst die Tagliatelle anrichten, darauf den Spinat und auf dem Spinat die Lachsstücke.

Warmer Spinatsalat mit Himbeervinaigrette, Speck, Pumpernickel und Ziegenkäse

Foto Elvira Preiß/Rezept von Stefan Dadarski

Zutaten für 4 Personen:
500g frischer Blattspinat, eventuell gibt es Babyspinat
100g Speck
100g Pumpernickel
150g Ziegenfrischkäse, natur – ohne Kräuter
100g Himbeeren – frisch oder tiefkühl Ware
2 TL Senf
20ml Weißweinessig
100ml Olivenöl
etwas Honig
100ml Weißwein

Zubehör: K-Haken, Foodprozessor mit Flügelmesser

Zubereitung:

1. Spinat waschen und die Stiele entfernen. Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Speck fein würfeln, Ziegenkäse klein schneiden.

2. Frische Himbeeren mit 1-2 TL Honig, Weißwein, Essig, etwas Pfeffer und 2TL Senf im Foodprozessor mixen und langsam das Olivenöl einfließen lassen, zu einer Emulsion verrühren. Maschine stoppen und abschmecken. Falls es Ihnen zu sauer sein sollte bitte mit etwas Honig die Säure ausgleichen.

3. Setzen sie den K-Haken ein, stellen Intervallrührstufe eins und eine Temperatur von 110 Grad ein.

4. Geben Sie den Speck in die Rührschüssel sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist und lassen Sie ihn 2-3 min. braten. Den Pumpernickel dazu geben. Er soll sich mit dem ausgetretenen Fett vollsaugen. Mit der Himbeervinaigrette ablöschen und 1x aufkochen lassen.

5. Den Spinat dazu geben und max. 3 min. mit durchwälzen lassen. Dann sofort in die bereitgestellten Servierschüsseln geben, den Ziegenkäse darüber verteilen und servieren. Am besten schmeckt dazu etwas Ciabatta.

Mein TIPP: Dieser Salat schmeckt nur warm richtig gut. Es sollte sofort nach Fertigstellung serviert werden. Wer mag kann den Speck auch weglassen, er bringt aber die besondere Note bei diesem außergewöhnlichen Salat.

Wer mag kann auch gern Walnusskerne über dem Salat verteilen.

Um einen intensiveren Geschmack beim Ziegenkäse zu erzielen, Käse 1h einfrieren und dann in Würfel frisch runterschneiden.