

Spinatravioli gefüllt mit Räucherforelle-Bärlauch-Ricotta



Rezept und Foto von Karin AM

Zutaten

Teig:

180 gr. Hartweizengrieß

180 gr. Weizenmehl

3 Eier

etwas Salz

2 EL Brennesselmus (eine Hand voll Brennesseln waschen und tropfnass in der heissenPfanne mit Deckel zusammenfallen lassen. Abtropfen und mit etwas Olivenöl inder Gewürzmühle fein pürieren)

Fülle:

100 gr. Räucherforelle

125 gr. Ricotta

etwas Bärlauch

Salz/Pfeffer

Zubereitung Teig:

Aus Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Salz, Brennesselmus alles zu einem festen Teig verkneten (Knethaken).

Teig in Klarsichtfolie 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Zubereitung Fülle:

Räucherforelle zerpfücken um Gräten zu entfernen, mit etwas grobgeschnittenen Bärlauch im Foodprozessor mixen, salzen, pfeffern, 125 g Ricotta dazu und nochmal mixen.

Zubereitung Ravioli:

Mit dem Nudelaufsatz dünne Platten ausrollen (7) und auf eine mit Hartweizengrieß bestreute Fläche geben. Füllung mit Abständen drauf geben.

Teigplatte mit Wasser (oder Eiklar) leicht bestreichen, drauflegen und zwischen den Füllungen gut festdrücken. Auseinanderschneiden. (Ich hab ein Raviolirad das die Ränder beim Schneiden zusammenpresst. Wer das nicht hat , sollte ev. nochmal die Ränder per Hand oder mit einer Gabel festdrücken). Im Salzwasser 3 Minuten al dente garen.

Vorschlag für eine Soße dazu:

Weissweinschaum

1/2 kleine Zwiebel fein würfeln und in Öl leichtdünsten, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und etwas Schlagobers zugeben. Erwärmen und mit dem Pürierstab (oder mit der cc) kräftig aufschäumen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.