

Rainer Klutsch Ravioli Carbonara

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: mittel

Donnerstag, 21. April 2022

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für den Nudelteig:

200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Hartweizengrieß oder -mehl (Semola)
1 Prise	Salz
3	Eier
2 EL	Wasser
1 EL	Olivenöl

Für die Füllung:

2	Schalotten
150 g	geräucherter Speck
1 EL	Olivenöl
40 g	Sahne
80 g	Parmesan
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

zusätzlich:

80 g	Parmesan
1 Bund	glatte Petersilie
3 EL	Butter
2	Eigelbe
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist der Teig zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Füllung Schalotten schälen und fein schneiden.
4. Speck fein würfeln.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, Speckwürfel zugeben und kurz braten.
6. Parmesan fein reiben.
7. Dann die Pfanne mit dem Speck vom Herd ziehen, die Sahne und den Käse zugeben und unter den Speck mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 EL Speck-Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen, die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.
9. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
10. In der Zwischenzeit den restlichen Parmesan fein reiben.
11. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
12. Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen.
13. In einer Pfanne Butter schmelzen und etwa 80 ml vom Raviolikochwasser zugeben, Eigelbe untermischen. Die gegarten Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne mit Butter und Kochwasser geben, einmal kurz schwenken. Mit Pfeffer würzen und Petersilie untermischen.
14. Ravioli auf Teller geben und mit Parmesan bestreut servieren.

Pro Portion: 805 kcal/ 3360 kJ, 57 g Kohlenhydrate, 35 g Eiweiß, 49 g Fett