

Kochen

Petra Bühler

Mittwoch, 24.10.2023

Spinatravioli in Parmesansoße und Portwein-Schalotten

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Ravioliteig

200 g Weizenmehl (Type 405)
etwas Salz
2 Eier (Größe M)
1 EL Olivenöl

Für die Parmesanchips:

100 g Parmesan, frisch gerieben

Für die Füllung

400 g frischer Blattspinat
1 Zwiebel oder Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 ml Gemüsebrühe, ca.
etwas Pfeffer
etwas Salz
2 Eier (Größe M)
6 Eigelb (Größe M)

Für die Parmesansoße

1 Zwiebel oder Schalotte, klein
2 EL Butter
1 EL Weizenmehl (Type 405)
500 ml Gemüsebrühe
100 g Parmesan, frisch gerieben
100 ml Sahne
etwas Pfeffer, weiß
etwas Salz

Für die Portwein-Schalotten

200 g Schalotten, möglichst gleich groß, klein
4 Stiele Thymian
1 EL Butter
1 EL Zucker, braun
100 ml Portwein
200 ml Rotwein, trocken
3 EL Balsamessig
etwas Pfeffer
etwas Salz

Zubereitung:

- Für den Ravioliteig** Mehl, 0,5 TL Salz, Eier und Olivenöl in eine Schüssel geben alles zu einem glatten Teig kneten (falls der Teig zu fest sein sollte, noch etwas Öl oder Wasser zugeben. Ist er zu weich, noch Mehl unterkneten).
- Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche von Hand 5 Minuten weiterkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, abdecken und 2 Stunden kaltstellen (Den Teig am besten am Vortag zubereiten).
- Für die Parmesanchips** den Käse auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen und im Ofen, auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten goldgelb backen.
- Anschließend Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen und den Käse auf dem Papier auf der Arbeitsfläche abkühlen lassen.
- Für die Portweinschalotten** die Schalotten abziehen und in 0,5 cm dicke Ringe schneiden. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken.



6. Butter und Zucker in einen kleinen Topf geben und schmelzen lassen.

Schalotten zugeben und

leicht karamellisieren. Portwein, Rotwein und Essig zugeben, mit Thymian, Pfeffer und Salz würzen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten einkochen lassen und beiseitestellen. (Die Schalotten lassen sich auch am Vortag zubereiten).

7. **Für die Parmesansoße** Zwiebel abziehen und fein würfeln.

8. Butter in einen mittelgroßen Topf geben und erhitzen. Zwiebel glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und verrühren. Brühe und Parmesan zugeben und unter Rühren ca. 10 Minuten kochen.

9. Sahne zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Soße von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.

10. **Für die Ravioli-Füllung** den Spinat verlesen, grobe Stiele entfernen, abbrausen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Zwiebel fein würfeln, Knoblauch fein hacken oder durchpressen.

11. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel darin bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Knoblauch zugeben und kurz mitrösten.

12. Spinat und Brühe (nach und nach, falls der Spinat genug Flüssigkeit enthält, nur wenig Brühe zugeben) zugeben und bei starker Hitze 1 Minute kochen.

13. Spinat anschließend auf ein Backblech geben, mit Pfeffer und Salz würzen. Den Spinat auf dem Blech ausbreiten und abkühlen lassen.

14. **Den Ravioliteig** vierteln und die Viertel einzeln mehrmals durch die Nudelmaschine lassen und immer wieder zusammenlegen. Bis sich der Teig etwas zäh anfühlt. Teigviertel jeweils dünn ausrollen.

15. Die 2 Eier trennen, dabei die Eigelbe einzeln in je einer Tasse beiseite stellen. Eiweiß in eine Schüssel geben und verquirlen.

16. Teigbahnen mit Eiweiß bestreichen und auf 2 Bahnen je 4 Häufchen aus je 2 EL Spinat setzen (Es sollen insgesamt 8 Ravioli werden). In den Spinat jeweils eine Mulde formen und vorsichtig ein frisches Eigelb in die Mulde geben.

17. Die gefüllten Bahnen mit je einer ungefüllten Teigbahn abdecken, andrücken und ausstechen. Teigränder mit einer Gabel verzieren. Ravioli auf einem bemehlten Tuch auf einem Tablett beiseitestellen.

18. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Ravioli vorsichtig zugeben, bei milder Hitze 3 Minuten kochen.

19. Inzwischen die Portweinschalotten erhitzen. Die Parmesansoße bis kurz vor dem Kochen erhitzen und mit einem Schneidstab pürieren und leicht aufschäumen.

20. Parmesanchips in Stücke brechen. Portweinschalotten auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, kurz abtropfen lassen und auf die Portweinschalotten setzen. Mit Parmesansoße und Chips anrichten. Nach Belieben mit abgeschnittener Gartenkresse oder Sprossen garniert servieren.

Tipp: Aus dem übrigen Eiweiß z. B. Baiser backen. Eignet sich auch für Makronen oder Amarettini. Auch herzhaft lässt sich das Eiweiß zu Omelett oder Rührei verarbeiten. Das Eiweiß lässt sich auch einfrieren. Man kann das Eigelb auch weglassen und dann einfach etwas Feta oder Mozzarella zum Spinat geben.