

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Montag, den 08.05.2023**

**Offene Ravioli mit Spargelragout**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Nudelteig**

2 Eier (Größe M)  
1 Prise Salz  
225 g Nudelmehl  
2 EL Olivenöl, ca.  
2 EL kaltes Wasser, ca., siehe Tipp

**Für das Spargelragout**

500 g Spargel, weiß, z. B. Bruchspargel  
500 g Spargel, grün  
60 g Butter  
etwas Zucker  
etwas Salz  
300 ml Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe, heiß  
300 g Erbsen, TK  
2 EL Speisestärke  
2 EL Zitronensaft  
1 Eigelb (Größe M)  
200 g Crème fraîche  
6 Stiele Estragon  
etwas Pfeffer



**Außerdem**

Schwarzwälder Schinken oder Kochschinken, dünn geschnitten, in Scheiben, nach Belieben

**Zubereitung**

1. **Für den Nudelteig** Eier in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verquirlen und mit 1 Prise Salz würzen. Mehl und Olivenöl zugeben und mit einem Rührlöffel mit Loch zu einem glatten Teig verarbeiten. (Falls der Teig zu fest ist, eventuell 1-2 EL kaltes Wasser zugeben).
2. Nudelteig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.
3. Inzwischen **für das Spargelragout** den Spargel abbrausen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden.
4. Grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden und die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden.
5. In einem breiten, flachen Topf 30 g Butter zerlassen. Weißen Spargel zugeben, mit je 2 Prisen Zucker und Salz würzen. Unter Rühren bei milder Hitze 2 Minuten andünsten.
6. Brühe zugeben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 5 Minuten garen.
7. Grünen Spargel und gefrorene Erbsen untermischen und zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze 2 Minuten garen.
8. Gemüse auf ein Sieb abgießen, Spargelsud dabei auffangen. Sud zurück in den Topf geben und aufkochen.
9. Stärke, Zitronensaft und 3 EL kaltes Wasser mit einem Schneebesen in einer kleinen Schüssel verrühren. In den kochenden Spargelsud rühren und aufkochen.
10. Eigelb und die Hälfte der Crème fraîche verrühren, Topf von der Kochstelle nehmen und die Eiemischung unterrühren. Erst die restliche Butter, dann die restliche

Crème fraîche unterrühren. Gemüse unterrühren und beiseitestellen.

11. **Nudelteig** mit der Nudelmaschine ca. 2-3 mm dünn ausrollen und zu rechteckigen Platten schneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

12. **Für das Ragout** Estragon abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Estragon fein schneiden unter das Spargelragout rühren und bei milder Hitze erwärmen. Ragout mit 2 -3 Prisen Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken. (Das Ragout darf jetzt nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb).

13. Nudelwasser salzen. Nudelplatten darin portionsweise 1-2 Minuten kochen. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf vorgewärmten Tellern mit dem Spargelragout und Schinken anrichten.