



Ravioli Eier auf frischem Blattspinat mit leichtem Parmesanschaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Raffiniert, überraschend stimmig, sicherlich nicht für jeden Tag, aber der kleine Aufwand lohnt

Zutaten

- Für den Ravioli Teig:
 - 250 g gesiebtetes Weizenmehl 405
 - 3 ganze Eier
 - 2 EL gutes Olivenöl
 - 200 g Mehl
 - 2 Eigelbe mit 1 El Wasser verklappert zum Einstreichen
 - 1 EL Olivenöl
 - Salz
- Für den Blattspinat:
 - 800 g feiner Blattspinat, geputzt, von groben Strünken befreit, mehrfach gewaschen
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 1 El Butter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für den Parmesanschaum:
 - 30 g Butter
 - 1 El Mehl
 - 1 Gläschen Hühnerbrühe aus dem Supermarkt
 - 50 ml trockener Weißwein
 - 100 ml Crème fraiche
 - 50 g geriebener Parmesan
 - Etwas kalte Butter zum aufmischen
 - 10 Eigelbe, 2 - 3 Stück p. P.

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ravioli Teig:

Schritt3

Das Mehl mit dem Knetarm des Küchenmixers oder in einer Küchenmaschine, stückweise mit den Eiern auf langsamen Touren laufen lassen.

Schritt4

Das Öl dazu geben und auf schnelleren Touren zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Heraus nehmen und mit dem Handballen nach arbeiten, anschließend in Klarsichtfolie 30 min ausruhen lassen.

Schritt5

Danach erneut durchkneten, ein kleines Teilstück abnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche "so dünn als möglich" ausrollen.

Schritt6

(Das ist sehr wichtig, da die Garzeit recht kurz ist, damit das Eigelb noch nach dem Pochieren flüssig - softig bleibt)

Schritt7

Das Füllen:

Schritt8

Die Teigbänder vor dem Weiterverarbeiten leicht antrocknen lassen. Danach kleine, runde Plättchen mit 6 cm Durchmesser ausstrecken und mit dem verklapperten Eigelben, mittels eines Küchenpinsels einstreichen.

Schritt9

Jeweils 1 Eigelb in die Mitte geben und ein zweites Teigplättchen vorsichtig darüber legen, die Ränder mit einer Tischgabel andrücken, verschließen.

Schritt10

Das erfordert zugegebener Maßen etwas Feingefühl!

Schritt11

Nunmehr die Ravioli in siedendes, nicht kochendes Wasser geben und ca. 4 - 4,5 min pochieren.

Schritt12

(Das erfordert etwas Fingerspitzengefühl, denn der Teig muss durchgegart sein und nicht „pappig“ schmecken, aber das Eigelb darf nicht zu hart werden)

Schritt13

Danach mit einer Schaumkelle heraus heben und zunächst auf Küchenkrepp ablaufen lassen, danach vorsichtig in „Nussbutter“ schwenken.

Schritt14

Der Blattspinat:

Schritt15

Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen und den gut trockenen, Blattspinat dazu geben.

Schritt16

Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen.

Schritt17

Bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. dämpfen, „bissfest“ halten.

Schritt18

Der Parmesanschaum:

Schritt19

Die Butter auslassen und das Mehl dazu geben, ca. 1 min. ausschwitzen lassen.

Schritt20

Mit der Brühe, Crème fraiche und dem Weißwein aufgießen, glatt rühren. 6 - 8 min. leise köcheln lassen.

Schritt21

Den Parmesan zerfallen, auflösen lassen und mit etwas gemahlenen Chili nachschmecken.

Schritt22

Kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter aufmixen.

Schritt23

Anrichtevorschlag:

Schritt24

Den Blattspinat möglichst trocken auf vorgewärmten Tellern portionieren, obenauf 2 Ravioli - Eier

oder mehr anrichten.

Schritt25

Den Parmesanschaum drum herum verteilen, ev. noch einige gehobelte Parmesan Späne darüber geben.

Rezeptart: Eierspeisen **Tags:** edel, eier, pasta, pikant, sahnig, weich, spinat, teigig, toll, warm, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-eier-auf-frischem-blattspinat-mit-leichtem-parmesanschaum/>