



# 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 austrecken 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/>