



Ravioli, hausgemacht mit Ricotta und Champagnersahne

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Sterneküche, schick und edel, individuell

Zutaten

- 24 blanchierte Krebschwänze in Lake
- 1 kleine, frische Trüffel
- Für die Champagnersahne:
- 1 Glas guter Fischfond aus dem Supermarkt
- ¼ Flasche Champagner
- 1 Becher Crème fraîche
- 30 g kalte Butter
- Für den Ravioli Teig:
- 250g Mehl
- 5 ganze Eier
- 20 ml Olivenöl
- Etwas Wasser
- 1 Prise Salz
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Für die Füllung:
- 150 g Ricotta
- 60 g Pecorino
- 1 kleine, gehackte Zwiebel, angeschwitzt
- 1 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ravioli Teig:

Schritt3

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die frischen Eier schlagen, Öl, Salz und Wasser dazu geben.

Schritt4

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, alles gut durchwirken lassen.

Schritt5

30 min. ruhen lassen bevor der Teig dünn in Bahnen ausgerollt wird.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Den Ricotta und Peccorino mischen und mit einem Eigelb verarbeiten.

Schritt8

Die Zwiebeln in etwas Butter glasig anschwitzen, hinzufügen und mit der Ricotta Masse verarbeiten, alles in einen Spritzbeutel geben.

Schritt9

Das Füllen der Ravioli:

Schritt10

Aus den in dünnen Bahnen ausgerollten Ravioli Teig mit einem Ausstecher, (Ersatzweise einer Kaffeetasse) runde Teigflecken ausstechen.

Schritt11

Zunächst mit „zerklappertem Eiweiss mit etwas Wasser“ die Ränder mittels eines Pinsels eingestrichen. 1 Tl Ricotta Füllung drauf setzen, über klappen und etwas festdrücken.

Schritt12

Ca. 5-6 min. in siedendes Salzwasser geben, "bissfest" halten, bis sie oben schwimmen.

Schritt13

Die Champagnersahne:

Schritt14

Den Fischfond mit Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren. dann den Champagner dazu geben, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke sämig binden.

Schritt15

Vor dem Servieren kalte Butterwürfel darunter montieren / mixen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

3 - 4 Ravioli (Genügen für eine Vorspeise)

Schritt18

auf vorgewärmten Suppentellern anrichten und die erwärmten Krebschwänze drum herum geben.

Schritt19

Mit der Champagnersahne nappieren und die Trüffelspäne mit einem Trüffelhobel darüber verteilen.

Rezeptart: Warme Vorspeisen **Tags:** ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-hausgemacht-mit-ricotta-und-champagnersahne/>