



Ravioli, hausgemacht mit Spinat und Krebschwänzen in Krebssoße

- **Küche:** Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Hausgemachte Ravioli mit dieser tollen Füllung und Soße, einfach ein Traum

Zutaten

- Für den Ravioli Teig:
- 250 g Mehl,
- 6 ganze Eier
- 20 ml gutes Olivenöl
- Etwas Salz
- Etwas Wasser
- Die Füllung:
- 16 Krebschwänze, ausgebrochen in Lake
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 250 g frischer Blattspinat, blanchiert
- ½ Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1/4 l Fischfond im Glas (Gutes Fertigprodukt)
- 1/8 l trockener Weißwein, gut passt Nouilli prat
- 2 cl Cognac oder Weinbrand
- 25 g Krebs- oder Hummerbutter
- 1 Becher Crème fraiche
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ravioli Teig:

Schritt2

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

Schritt3

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, bis alles gut durchgewirkt ist.

Schritt4

Anschließend 30 min. ruhen lassen bevor der Teig dünn ausgerollt wird.

Schritt5

Das ist die "manuelle Version" mit Muskelkraft, natürlich kann man sich die Arbeit mit einer Nudelmaschine erleichtern.

Schritt6

Der Spinat:

Schritt7

Den geputzten, mehrfach gewaschenen Spinat zu den in Butter glasig angeschwitzten Schalotten geben. Salzen, pfeffern und etwas Muskatnuss darüber geben.

Schritt8

2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel schmoren, anschließend auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt9

Das Füllen der Ravioli:

Schritt10

Den in langen, dünnen Bahnen ausgerollten Ravioli Teig mit „zerklappertem Eiweiß und etwas Wasser“, an den Rändern einstreichen.

Schritt11

Nunmehr in gleichmäßigen Abständen einen Tl Spinat placieren und

Schritt12

jeweils 2 Krebschwänze oben auf legen.

Schritt13

Die zweite, gleich große Teigbahn darüber legen etwas andrücken.

Schritt14

Mit einem Teigrädchen portionieren, zwischen den Häufchen gleichmäßig ausschneiden.

Schritt15

Die fertigen Ravioli für ca. 5 - 6 min. in siedendes Salzwasser geben. Leise köcheln lassen bis sie oben schwimmen, „al dente“ halten.

Schritt16

Die Krebssoße:

Schritt17

2 fein geschnittene Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und die Krebsbutter dazu geben.

Schritt18

(Ev. auch die Krebschalen, wenn noch vorhanden)

Schritt19

Mit dem Cognac flambieren und mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen. 30 min. leise ausköcheln lassen, durch ein Küchensieb passieren.

Schritt20

Alles mit Crème fraîche auf die benötigte Menge reduzieren und mit etwas Cayenne nachschmecken. Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter schaumig aufmixen..

Schritt21

Anrichtevorschlag:

Schritt22

Die fertigen Ravioli mit einer Schaumkelle heraus fangen, auf Küchenkrepp geben. In einem Suppenteller, portions - Weise anrichten und mit der Krebssoße übergießen.

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-hausgemacht-mit-spinat-und-krebsschwaeenzen-in-krebssosse/>