

# Ravioli mit zartem Eigelb auf jungem Blattspinat, Parmesanschaum

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine unglaublich zarte, aber herzhaftes Vorspeisenversuchung, einfach köstlich

## Zutaten

- Für den Ravioli/Teig:
  - 160 g Mehl, gesiebt
  - 40 g Hartweizengrieß
  - 4 Eigelb
  - 1 ganzes Ei
  - 1 Tl Olivenöl, Salz
  - 8 Eigelbe
- Für den Blattspinat:
  - 150 g junger Blattspinat, mehrfach gewaschen, verlesen, geputzt
  - 5-6 Champignonköpfe, gesäubert, in Scheiben
  - (Man braucht wirklich nur 1-2 El p. P.)
  - 2 Schalotten, gewürfelt
  - 1/2 kleine Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
  - 30 g Butter
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für den Parmesan Schaum:
  - 1/4 l gute Fleisch-oder Hühnerbrühe
  - 3 El Sahne
  - 25 g geriebener Parmesan
  - 1 Tl kalte Butter
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle, eine Spur Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst 8 Eier trennen, die Eigelbe auf einen flachen Teller geben, 15 min. ins Tiefkühlfach stellen.

## **Schritt2**

(Da bekommen sie bei Verarbeiten etwas bessere Stabilität)

## **Schritt3**

Die Ravioli:

## **Schritt4**

Das Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl und Salz mischen und intensiv zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.

## **Schritt5**

In Klarsichtfolie im Kühlschrank 45 min. ruhen lassen.

## **Schritt6**

Dann so dünn als möglich auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. (Geht natürlich am besten mit einer Nudelmaschine)

## **Schritt7**

16 Plättchen mit 8-10 cm Durchmesser ausstechen und nacheinander in eine Ravioli Presse geben.

## **Schritt8**

(Sind als Haushaltsware preiswert zu kaufen)

## **Schritt9**

jeweils 1 Eigelb darüber geben, zu pressen.

## **Schritt10**

Oder das Teigplättchen mit etwas verklappertem Eiweiß an den Seiten einstreichen, das Eigelb darüber geben, verschließen, die Ränder andrücken.

## **Schritt11**

In siedendem Salzwasser 2 min. garen, keinesfalls zu hart, stocken lassen, dann ist der Effekt verloren.

## **Schritt12**

Der Spinat:

## **Schritt13**

Die Schalotten mit dem Knoblauch und den Champignonscheiben anschwitzen und den gut trockenen Spinat dazu geben, salzen, pfeffern, etwas Muskatnuss dazu reiben. 2-3 min. schmoren, zusammen fallen lassen.

#### **Schritt14**

Der Parmesanschaum:

#### **Schritt15**

Die Brühe mit dem geriebenen Parmesan und der Sahne 1-2 min. köcheln, etwas mit Cayenne würzen. Kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter zu einer luftigen Emulsion aufschäumen.

#### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt17**

In vorgewärmte Suppenteller 1-2 El Spinat "mittig" anrichten, darüber 2 Ravioli geben.

#### **Schritt18**

Nur den Parmesan Schaum drum herum verteilen. (Ev. noch ein zweites Mal aufschäumen)

#### **Schritt19**

Mit gehobelten Parmesanspäne zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** einfach köstlich, leicht, Parmesanschaum, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ravioli-mit-zartem-eigelb-auf-jungem-blattspinat-parmesanschaum/>