



Kerbel-Ravioli mit Kohlrabi und Erbsen von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

Ravioli

300 g Mehl (Type 405)
3 Eier (Größe M)
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Füllung

200 g frische Erbsen in der Schote (alternativ: Tiefkühl-Erbsen)
150 g Ricotta
50 g Parmesan (gerieben)
1/2 Bio-Zitrone, Abrieb
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
Muskatnuss (frisch gerieben)
1 Bund frischer Kerbel (ca. 30 g)

Sauce und Garnitur

2 EL Butter
2 Knoblauchzehen
Muskatnuss (frisch gerieben)
Salz, Pfeffer
Zucker
100 ml Milch
100 g frische Erbsen (alternativ: Tiefkühl-Erbsen)
1 EL Crème fraîche
1 mittelgroßer Kohlrabi (ca. 400 g)
Olivenöl
1/2 Zitrone, Saft
1 EL frischer Kerbel, gehackt

Sowie

1 Ei (zum Fixieren der Ravioli)
1 EL Butter (zum Schwenken der Ravioli vor dem Anrichten)
50 g Parmesan (zum Hobeln)
Frischer Kerbel (für die Garnitur)



Zubereitung (circa 90 Minuten):

Mehl in einer Schüssel mit einer Prise Salz vermischen, in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mit einer Gabel verquirlen. Nach und nach das Mehl einarbeiten. Wenn sich alle Zutaten verbunden haben, Teig aus der Schüssel holen und auf der Arbeitsplatte weiter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Backpapier wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Raviolifüllung die frischen Erbsen schälen und zusammen mit Ricotta, Parmesan, Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Zitronenabrieb und Eigelb in eine Schüssel geben. Den Kerbel waschen, trocken tupfen, fein hacken und hinzufügen. Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Den Nudelteig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nacheinander dünn ausrollen. Auf eine Teigbahn kleine Portionen der Füllung im Abstand von circa fünf Zentimeter setzen (circa ein Teelöffel pro Ravioli). Ein Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf den Rändern der Teigbahn und rund um die Füllungen herum verstreichen. Die zweite Teigbahn darüberlegen und gut andrücken. Mit einem Teigrädchen oder Trinkglas die Ravioli ausstechen. Auf einem bemehlten Tuch auslegen.

Für die Sauce Knoblauch in Butter anschwitzen. Erbsen hinzugeben. Mit Muskatnuss, einer Prise Zucker und Salz würzen. Mit Milch aufgießen und Erbsen weich köcheln lassen. Crème fraîche hinzugeben und schaumig pürieren.

Den Kohlrabi schälen und mit einem Gemüsehobel oder Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl, Zitronensaft, Kerbel, Salz und Pfeffer anmachen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli vorsichtig hineingeben und bei mittlerer Hitze drei bis vier Minuten ziehen lassen – bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Ravioli darin vorsichtig schwenken.

Kohlrabi auf dem Teller platzieren. Die Ravioli darauf arrangieren und mit Sauce beträufeln. Parmesan darüber hobeln und mit frischem Kerbel dekorieren. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

560 kcal – 30 g Fett – 23 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Käse kann tierisches Lab enthalten.