

## Rezepte «Eusi Landchuchi»

# Ravioli mit Ziegenfrischkäse

### Vorspeise von Pascal Mayor

für 4 Personen

#### Ravioli

##### Pastateig

- 150 g Hartweizenmehl
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2-3 EL Wasser

Hartweizenmehl und Salz in eine Teigschüssel geben und mischen. Mit der Kelle eine leichte Vertiefung bilden. Ei und Eigelb, aufgeschlagen und Wasser in die Vertiefung geben. Mit der Kelle langsam das Mehl der Flüssigkeit zugeben. Teig aus der Schüssel nehmen und gut, aber kurz durchkneten, bis der Teig weich und elastisch ist. Evtl. in dieser Phase wiederholt wenig Wasser zugeben.

Den Pastateig in die Teigschüssel zurückgeben und mit einem feuchten Küchentuch bedeckt mind. 30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Pastateig auf wenig Mehl hauchdünn auswallen. Mit einem Messer Rechtecke von 4x8cm zuschneiden.

#### Füllung

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Ricotta
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3-4 EL Bergkäse, gerieben
- 2-3 l Wasser
- 1 TL Salz

Ziegenfrischkäse und Ricotta in eine Schüssel geben, mischen. Salz Pfeffer und geriebenen Bergkäse zugeben und mischen, abschmecken.

Je einen Teelöffel Füllung auf die Mitte der einen Teigrechteckhälfte verteilen. Backpinsel mit Wasser netzen. Die Rechteckränder bepinseln. Mit der nicht belegten Rechteckhälfte die Füllung zudecken. Die Teigränder gut anpressen. Ravioli zur Weiterverarbeitung bereitlegen.

In einer Pfanne Wasser aufkochen. Salz zugeben. Ravioli portionenweise zugeben und ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche kommen. Mit einer Schaumkelle die Ravioli aus dem Wasser ziehen und abtropfen lassen.

### **Salbeibutter**

- 80 g Butter
- 1-2 Zweige Salbei, Blätter fein geschnitten
- 2-3 Knoblauchzehen, fein geschnitten

Kurz vor dem Servieren, Butter in einer Pfanne erwärmen. Salbei und Knoblauch zugeben und kurz braten.

### **Garnitur**

- 4 Datterini-Tomaten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 4-8 Brennnesselzweige
- 2-4 Kermesbeeren-Jungpflanzen (2-4Tg)

Den Backofen auf 90° Grad vorheizen. Eine Backform mit Backreinpapier belegen.

Tomaten waschen und auf das belegte Backblech legen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Backblech in den Backofen schieben und Tomaten 4 Stunden trocknen lassen.

In einer Pfanne Wasser aufkochen, mit Salz würzen. Jetzt Brennnesseln und Kermesbeeren zugeben und 1 Min. ziehen lassen.

### **Anrichten**

Brennnesseln auf vorgewärmte Teller anrichten. Kermesbeeren dazu anrichten. Je 3 Ravioli auf das Gemüse anrichten und mit Salbeibutter beträufeln. Mit Datterini-Tomaten und Stiefmütterchen ausgarnieren.