

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2020»

### Kräuter-Ricotta-Ravioli mit Tomatensauce, Gartengemüse-Ravioli mit Prosecco-Rahmsauce und Randen-Ravioli mit Mohnbutter

Rezept von Eveline Villiger  
für 4 Personen

#### Pastateig

- 400g Semola (Weizengriess)
- 1 TL Salz
- 4 Eier, aufgeschlagen
- 4 EL Olivenöl

Semola und Salz in eine Teigschüssel geben. In der Mitte eine leichte Vertiefung bilden. Aufgeschlagene Eier und Olivenöl zugeben und von der Mitte her das Semola einarbeiten, zu einem glatten, feinporigen Teig verarbeiten. Als Variante in der Knetmaschine 30 Min. kneten lassen. Den Teig mit einem Küchentuch bedeckt 30Min. ruhen lassen.

#### Formen

Den Teig auf eine leicht bemehlte Ablagefläche geben und sehr dünn, möglichst rechteckig auswallen. Variante, mit der Pastawalze den Teig bis auf Stufe 6 auswallen.

#### Füllen

Kreise von 7cm Durchmesser ausstechen. Je auf die Hälfte 1 TL Füllung geben. mit einem Backpinsel, die Ränder mit Wasser bestreichen. Die unbelegte Teighälfte über die Füllung legen und die Ränder gut anpressen.

#### Kochen

In einer grossen Pfanne 3-4l Wasser aufkochen. 1 TL Salz zugeben, die gefüllten Ravioli, sortengetrennt zugeben und ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einer Schaumkelle die Ravioli aus dem Wasser ziehen und abtropfen lassen. Sortengetrennt zur jeweiligen Sauce geben, resp. die Randen-Ravioli in der Mohnbutter schwenken.

#### Kräuter-Ricotta-Füllung

- 125g Ricotta
- 10g Kräuter, fein geschnitten (Salbei, Rosmarin, Majoran, Peterli, Schnittlauch Maggikraut, Basilikum)
- 20g Sbrinz gerieben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Tomatensauce**

- 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 250g sterilisierte Tomaten oder Pelati, püriert
- 1 EL Tomatenpüree
- Basilikum, geschnitten
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln, Knoblauch, pürierte Tomaten, Tomatenpüree und Basilikum in eine Pfanne geben. Aufkochen und bei kleiner Hitze 20-25Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Gartengemüse-Füllung**

- 15g Butter
- 40g Zucchini, sehr fein gewürfelt
- 40g Lauch, sehr fein geschnitten
- 40g Rüebli, sehr fein gewürfelt
- 25g Aubergine, sehr fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, sehr fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, sehr fein geschnitten
- 1 Seidenhuhneigelb
- 8g Paniermehl
- 5g Schnittlauch, fein geschnitten

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zucchini, Lauch, Rüebli, Aubergine, Zwiebel, Knoblauch zugeben und glasig dämpfen. Köcheln lassen, bis das Gemüse noch bissfest ist. Das Gemüse aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Seidenhuhneigelb, Paniermehl und Schnittlauch zum ausgekühlten Gemüse geben, mischen und abschmecken.

### **Prosecco-Rahmsauce**

- 2dl Prosecco
- 2dl Halbrahm
- Kräuter nach Belieben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 25g kalte Butter, in Flocken geschnitten

Den Prosecco in eine Pfanne geben, aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen. Halbrahm zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze noch etwas einkochen lassen. Kräuter zugeben und abschmecken. Kurz vor dem Servieren kalte Butterflocken zugeben und mit dem Mixstab aufschlagen.

### **Randen-Ravioli**

- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, sehr fein geschnitten
- 100g rohe Randen, in sehr feine Würfeli geschnitten
- ¼ Apfel, in feine Würfeli geschnitten
- ½ EL Gemüsebouillonpulver
- Pfeffer aus der Mühle
- 30g Brie Suisse, Bio, sehr fein Würfeli geschnitten

Butter in einer Pfanne erwärmen. Zwiebeln und Randen zugeben und glasig dämpfen. Das Gemüse muss noch bissfest sein. Apfelwürfeli zugeben und gut mischen. Mit Gemüsebouillonpulver und Pfeffer abschmecken. Leicht auskühlen lassen. Kurz vor dem Weiterverarbeiten die Brie-Würfeli unter die Randen ziehen.

### **Mohnbutter**

- 40g Butter
- 1 EL Öl
- 1 EL Mohnsamen

Kurz vor dem Servieren: Butter und Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Mohn zugeben, kurz schwenken und anschliessend die Ravioli in der Mohnbutter schwenken.

### **Dekoration**

- Balsamico crema
- essbare Blüten
- Schnittlauchhalme

### **Anrichten**

Je vier Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Balsamico, Blüten und Schnittlauch dekorieren.