

## Ravioli Rodolfo

Italien (für 4 Personen)

### Zutaten:

- 150g Scheinsragout
- 150g Kalbsragout
- 100g Risottoreis (Carnaroli)
- 400g Weissmehl
- ca. 100g Blattspinat (z.B. tiefgefroren)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 7 Eier (5 für den Teig und 2 für die Füllung)
- 2 übertolle Esslöffel geriebener Parmesankäse
- 1 Teelöffel Fleischbouillon
- wenige getrocknete Lorbeerblätter
- 1 frischer Rosmarinzweig
- ca. 50g Butter
- frischer Salbei
- Salz
- Pfeffer

### Vorbereitung:

- Das Fleisch in 1...2cm kleine Stücke schneiden oder vom Metzger schon so bestellen.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Den Reis in der doppelten Menge Wasser kochen. Den tiefgekühlten Spinat in der Mikrowelle auftauen. Beides beiseite legen.
- Butter in der Mikrowelle verflüssigen.

### Zubereitung:

- In einer kleinen Bratpfanne mit Öl die Fleischstücke anbraten und Zwiebel und Knoblauch begeben.
- Rosmarin und Lorbeer zugeben und etwas Fleischbouillonpulver mit Wasser.
- 1½ h leicht köcheln. Dabei mit Zugabe von Wasser oder Weisswein dafür sorgen, dass nichts anbrennt. Es soll am Schluss aber wenig Flüssigkeit drin haben.
- Die Kräuter herausnehmen und Spinat und Reis untermischen. Abkühlen lassen.
- Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 2 Eier und etwas geriebener Parmesankäse mit einem Löffel untermischen sowie salzen und pfeffern. Das ist nun die Raviolifüllung.
- Während dem köcheln den Teig herstellen:
  - 400g Weissmehl
  - 5 Eier (vovon man 2 Eiweiss wegstellen soll zum späteren zusammenkleben der Raviolis)
  - 2 Esslöffel Olivenöl
  - eine Prise Salz

- Alles in einer grossen Schüssel mit einem Löffel mischen. Mit etwas Wasser oder Mehl ggf. die Feuchte noch anpassen. Der Teig soll elastisch aber eher trocken werden.
- dann von Hand min. 10 Minuten lang zu Teig kneten.
- In Klarsichtfolie packen und min. 1h im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Teig in 4...5 Portionen schneiden. Jedes Stück nun in ein langes Band auswallen (max. 2mm dick). Ggf. die Bänder noch längs halbieren. Am Schluss sollte man Bänder mit ca. 8cm Breite haben.
- Aus den Bändern ca. 8x8cm grosse Plätzchen schneiden. Darauf mit einem kleinen Löffel etwa baumnussgross von der vorbereiteten Füllung aufbringen.
- Die Teigränder mit den Fingern mit Eiweiss bestreichen und die Raviolis schliessen und an den Rändern mit einer Gabel beidseitig gut zudrücken. Achten dass keine Füllung austritt. Das braucht Fingerspitzengefühl. Aus der beschriebenen Menge entstehen 30...40 relativ grosse Raviolis.
- Die Raviolis ca. ½ h trocknen lassen.
- In einer hohen Pfanne Wasser zum kochen bringen und die Ravioli knapp 5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen bis alle aufschwimmen.
- Mit flüssiger Butter und frischem Salbei in einer vorgewärmten Schale mischen und heiss servieren. Mit Parmesan bestreuen.

### Tipp:

- Raviolis reizen mit besonders gelber Farbe. Das kann erreicht werden indem man mehr Eigelb als Eiweiss in den Teig rührt oder durch Färbung mit Safran oder Kurkuma.
- Die Form der Teigtaschen lässt sich natürlich beliebig variieren. Je nachdem haben sie dann in Italien verschiedene Namen. Rechteckige sind am einfachsten herzustellen.

