Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Weihnachten / Kinder /

Apfel-Maroni-Ravioli mit Salbeibutter

Es weihnachtet sehr. Zumindest fast. Und ich frage mich, was ich in diesem Jahr zum Weihnachtsfest kochen kann. Was mich angeht, bevorzuge ich ein vegetarisches Weihnachtsfest. Festlich soll das Essen trotzdem sein und etwas, das man nicht eh jede Woche einmal kocht. Deshalb kam mir neulich die Idee von Ravioli. Die macht man ja doch eher selten selbst und eine Füllung aus Maronen und Apfel hat mich direkt überzeugt. Gedacht, getan - diese herrlichen Ravioli mit einer salzig-süßen Füllung aus Ricotta, fein gehackten Maronen, geriebenen Apfel und einem Hauch Thymian haben mich vom ersten Moment an begeistert und mit Glück erfüllt. Und auch mit ein wenig Stolz! Zugegebenermaßen ist es gar nicht so kompliziert Ravioli selbst zuzubereiten. Ja eigentlich ist es sogar ziemlich einfach. Ich hatte allerdings immer einen so großen Respekt davor, dass ich lieber gleich ganz die Finger davon gelassen habe. Das Endergebnis hat mich also verdammt glücklich gemacht. Es kann sich nämlich nicht nur schmecken, sondern auch sehen lassen. Yeehaw!

Zutaten für 4 Portionen

- 300 gr - Weizenmehl, Typ 405
- 3 - Eier
- 1 EL - Olivenöl
- 2 EL - Wasser
- 1 Prise - Salz
- 1 Bund - Salbei
- 50 gr - Butter
- - Meersalz

Zutaten für die Maronen-Füllung

- 200 gr - Maronen, vorgekocht
- 1 - Apfel (Elstar)
- 250 gr - Ricotta
- 1 - Eigelb
- 0.5 TL - Thymian
- 30 gr - Parmesan, gerieben
- - Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst wird der Ravioli-Teig zubereitet. Hierfür vermengen wir das Mehl, mit den Eiern, dem Olivenöl, dem Wasser und einer Prise Salz. Wir kneten den Teig am besten mit den Händen, bis

er geschmeidig ist. Da die Eier in den Größen variieren müsst Ihr fühlen, ob noch etwas mehr Flüssigkeit oder eventuell etwas mehr Mehl benötigt wird. Der Teig klebt am Ende ein bisschen - das ist normal. Allerdings sollte er sich gleichzeitig geschmedig anfühlen.

2. Der Teig muss für etwa 30 Minuten ruhen. Hierfür wird er eng in eine Klarsichtfolie gewickelt und kühl gelagert.
3. In der Zwischenzeit wird die Füllung zubereitet. Die Maronen werden hierführ sehr klein gehackt und anschließend mit den restlichen Zutaten vermengt.
4. Der ausgeruhte Teig wird nun zu sehr dünnen Bahnen ausgerollt. Am einfachsten funktioniert das mit einer Pasta-Maschine. Ich habe hier den Pasta-Aufsatz meiner Küchenmaschine verwendet (unter Equipment zu finden). Der Teig wird am besten in Portionen verarbeitet. Ich habe ihn in etwa 8 gleichgroße Portionen aufgeteilt und zu dünnen Bahnen verarbeitet.
5. Jeweils etwa 1 TL der Füllung im Abstand von etwa 2 Fingern auf einer Teigbahn verteilen und passgenau eine zweite Bahn oben auflegen. Mit den Händen die Ränder gut andrücken und mit einem Mässer oder einer Ravioli-Stechform die Ravioli auschneiden. Mit einer Gabel vorsichtig die Ränder verzieren.
6. Einen großen Kochtopf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli etwa 4-5 Minuten köcheln lassen. Das Wasser sollte nicht all zu stark sprudeln, sondern lediglich leicht köcheln.
7. Die fertig gegarten Rivioli gut abtrofen lassen.
8. Nun wird eine Pfanne erhitzt und die Butter, sowie der Salbei dazugegeben. Die Butter ständig in Bewegung halten. Wenn sie leicht braun und schaumig geworden ist, die Ravioli dazugeben und einmal in der Butter schwenken.
9. Die Ravioli in einem tiefen Teller anrichten, etwas Butter über der Pasta verteilen und mit Meersalz & frischem Pfeffer würzen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia