Nah&Frisch



Gerhard Fuchs | Professional

Dotterraviolo mit weißem Trüffel und Parmesan, Spinat

Hauptspeise

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Alle Zutaten für den Nudelteig zu einem festen Teig kneten und einige Stunden rasten lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Teigbahnen abdrehen und darauf die gewünschte Pastaform herstellen.

Für die Parmesanemulsion Fond aufkochen und mit den restlichen Zutaten gut mixen, abschmecken.

Für die Ravioli Nudelteig dünn ausrollen, mit etwas Eiklar bestreichen. Die Dotter vorsichtig auf den Nudelteig setzen und mit einer zweiten Nudelteigbahn bedecken. Die Ravioli in wallendem Salzwasser eine Minute und 20 Sekunden kochen, in der Pfanne in etwas brauner Butter schwenken und leicht salzen

Den erwärmten Cremespinat in tiefen Tellern anrichten, die Ravioli daraufsetzen, mit Parmesanemulsion umgießen. Darüber weißen Trüffel hobeln und mit feinstem Olivenöl beträufeln.

Zutaten

Nudelteig

500 g griffiges Mehl

1 Ei 16 Dotter

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

Füllung Ravioli

4 frische Dotter

etwas braune Butter

Cremespinat

Parmesanemulsion

¼ l Geflügelfond

20 ml Olivenöl

1 Dotter

Salz und Pfeffer

weiße Trüffel