



hr1-DOLCE VITA

Ralf Bos und Thomas Ruhl

Ravioli von Ei, Spinat und weißem Trüffel

für 4 Personen

ZUTATEN

Spinatsuppe:

200 g Blattspinat

50 g Blattpetersilie

30 g Butter

1 Thymianzweig

200 g Sahne

6 cl Weißwein

Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Eigelb-Ravioli:

150 g Blattspinat

80 g Nudelteig

5 Eier

1 weißer Trüffel (15-20 g)

½ TL Trüffelöl

Salz und Pfeffer nach Wunsch

ZUBEREITUNG

Spinatsuppe:

Den geputzten und gewaschenen Spinat in kochendem Salzwasser etwa 15 Sekunden blanchieren, kalt abschrecken und sehr gut ausdrücken. Die Thymian-Blättchen vom Zweig zupfen. Den Spinat mit der Sahne einmal aufkochen und anschließend mit Petersilie und Thymian im Mixer fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und zum Servieren nochmals aufkochen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Weißwein fein abschmecken.



hr1-DOLCE VITA

Eigelb-Ravioli:

Für die Ravioli den Spinat wie beschrieben blanchieren, sehr gut ausdrücken und sehr fein schneiden oder hacken. Den Nudelteig sehr dünn ausrollen, die Hälfte abgedeckt kühl stellen. Auf die andere Hälfte je 4 kleine Esslöffel Spinat mit etwas Abstand zueinander auflegen. Jetzt mit einem gewaschenen Ei je eine runde Mulde in den Spinat drücken. Die Eier anklopfen, Eiweiß vom Eigelb trennen und die ganzen Eigelbe in die Spinatmulde setzen. Den Nudelteig um den Spinat herum mit etwas Eigelb einstreichen. Die andere Teigplatte darauf geben und vorsichtig, um die Spinatnester herum, andrücken. Danach mit einem gewellten Ausstecher großzügig ausstechen und kühl stellen.

Die Ravioli etwa 4 Minuten in köchelndem Salzwasser garen. Die erhitzte Spinatsuppe mit einem Saucenstab kurz aufmischen, auf 4 heiße Teller verteilen, die Ravioli in die Mitte geben und darüber dünne Scheibchen von weißem Trüffel hobeln.

Rezept aus dem Buch:

Ralf Bos & Thomas Ruhl
Trüffel und andere Edelpilze
Fackelträger-Verlag
ISBN 978-3-7716-4581-6