Selbstgemachte Ravioli mit Lamm-Merguez-Füllung & Lauchgemüse mit Olivenöl

Woran merkt man, dass ich kein Profi bin? Auch einer Naschkatze misslingt mal etwas.
Neulich wollte ich aus meinem liebsten italienischen Kochbuch Gnocchi zubereiten. Ok, ich gestehe – ich hatte mich mal wieder nicht gaaanz genau ans Rezept gehalten. Es waren Kastaniengnocchi, und jeder, der mal den Preis von Kastanienmehl gesehen hat, wird mich verstehen. Ich versuchte es also mal mit vorgekochten gekauften Maronen, die ich wie die Kartoffeln auch erhitzte und durch die Presse gab. Allerdings stimmten wohl die Mengen noch nicht, sei es bei Eiern oder Mehl, denn die Gnocchi sahen wunderhübsch aus – und lösten sich dann nach dem Kochen auf. Ich hatte also eher Gnocchi-Mus. In einer Auflaufform mit Bröseln, Olivenöl und Parmesan gratiniert schmeckten sie zwar wunderbar, aber um sie zu bloggen, war ich offen gestanden zu eitel. =)

Dafür bin ich umso stolzer auf meine ersten selbstgemachten

Ravioli! Das Rezept für den simplen Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz stammt ebenfalls aus oben erwähntem Buch. Die Füllung stammt von meinem liebsten Stand auf dem Münstermarkt: Unserem Lamm- Metzger. Die Lamm-Merguez sind ein Traum und für diese Ravioli die perfekte und herrlich unkomplizierte Füllung!

Dazu ein gedünstetes Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl – mehr braucht man nicht für das perfekte Nudelglück!

Es macht natürlich ein wenig Mühe, die Nudeln selbst zu machen. Aber ich finde, es lohnt sich. Wenn man nicht alleine ist und sich Zeit nimmt, kann man daraus ja eine gesellige Runde machen und bei Musik und einem Glas Küchenwein gleich die doppelte oder dreifache Menge zubereiten und sie nach dem Kochen einfrieren.
Ravioli zu kaufen kommt für mich jedenfalls nicht mehr in Frage. =)

Für 2-4 Personen:

2 Eier
200 g Hartweizengrieß
1 TL Salz
4-5 Merguez-Würste
(je nach Größe; alternativ gehen auch andere, eher grobe

Bratwürste)

1 große Stange Lauch
gutes Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Mehl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten lang kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
Währenddessen die Nudelmaschine montieren. Wenn man keine hat, muss man den Teig mit dem Wellholz sehr fein ausrollen, was recht anstrengend ist. (Naschkater mit Mukkis sind da von Vorteil)
Die Merguez-Würste längs einritzen, die Füllung aus der Pelle holen und in eine Schüssel geben. Zwei Teelöffel bereit legen zum Füllen.
Den Teig vierteln, jedes Stück etwas flach drücken, mit Mehl bestäuben und durch die Walzen geben. Jedes oder zumindest jedes zweite Mal wieder mit Mehl bestäuben und die Walzen etwas enger stellen. Bei mir war Stufe 5 dann von der Dicke her perfekt. Dünner ist mir der Teig beim Formen der Ravioli gerissen. Die Teigplatten auf ein bemehltes Küchentuch legen und in Quadrate von 6 cm schneiden. In die Mitte einen halben bis ganzen Teelöffel Fleischfüllung setzen. Dann das Quadrat zu einem Dreieck klappen, die Teigschichten um die Füllung gut festdrücken und beide Enden des Dreiecks nach unten zusammenführen und zusammendrücken, so dass ein Raviolo entsteht. (Bei Ratlosigkeit: Ich bin sicher, im Internet findet man zahllose Videos, wie das genau funktioniert.)
Zum Garen ausreichend Salzwasser in einem großen Topf erhitzen.
In der Zwischenzeit den Lauch gut waschen und die breiten Blätter längs halbieren. Dann quer in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl und 4 EL Wasser erhitzen und den Lauch darin andünsten. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze weich dünsten.
Wenn das Nudelwasser kocht, die Hitze kleiner stellen, es soll

nicht sprudelnd kochen. Etwa 1/3 der Ravioli hineingeben und 3-5 Minuten kochen, bis sie oben schwimmen. Ruhig noch kurz an der Oberfläche ziehen lassen, dann mit der Schaumkelle herausfischen und warm halten, bis alle gekocht sind.
Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und Olivenöl darüber geben. Zusammen mit den Ravioli anrichten.[nurkochen]

***TIPP**: Wer mag, kann natürlich auch etwas Crème fraîche oder Mascarpone schmelzen, abschmecken und als Soße über die Ravioli geben.*
***TIPP 2**: Falls ihr Teigreste vom Zuschneiden der Quadrate und keine Lust mehr habt, sie noch mal auszuwalzen: Ich habe sie verknetet, mit dem Nudelholz ausgerollt und mit dem Messer zu Tagliatelle geschnitten. Nach den Ravioli gekocht und aufbewahrt, kann man aus ihnen eine schnelle kleine Mahlzeit machen. Mit etwas Öl, Gewürzen und frisch geriebenem Parmesan zum Beispiel. Oder mit ein paar Pilzen und einem Schuss Sahne – die Nudeln dann einfach noch kurz in der Pfanne mit erhitzen.*

Habt auch ihr schon mal selbst Pasta gemacht? Ist sie euch gelungen?
Ich hoffe, ich konnte euch Lust machen, es selbst (wieder) einmal auszuprobieren.

Habt ein genussreiches Wochenende, ob mit Faschingstrubel oder ohne,
eure Judith