

Selbstgemachte Ricotta und Wan Tan- Ravioli mit Ricotta & Gorgonzola



Schon länger wollte ich mal Ricotta selbst herstellen. Das Rezept dazu habe ich in meinem Buch „Home made Sommer“ von Yvette van Boven gefunden.

Dieses Wochenende hatte ich endlich die Gelegenheit und wollte bei Erfolg mit der Ricotta gleich noch eine Idee ausprobieren. Yvette macht nämlich aus Wan Tan-Teig Ravioli selbst und das fand ich super praktisch, da man so den Teig nicht auch noch machen muss. Homemade fast food- Ravioli, sozusagen. =)



Im
Rezept stand nur Ziegenmilch, aber da ich noch nie damit
gearbeitet habe, war ich lieber vorsichtig und wollte ein
Drittel Kuhmilch nehmen. Beim Kaufen griff ich dann noch

einmal daneben und nahm einmal Ziege und einmal Schaf mit. So konnte ich aber mal alle zwei Milchsorten kosten und fand, dass man das Schaf überhaupt nicht schmeckte – eine angenehme Alternative zur Kuh.

Die Ricotta gelang super, aber es war erstaunlich, wie wenig Masse die anderthalb Liter Milch ergaben. Der Rest ist Molke, woraus man ein tolles Sodabrot oder [Brötchen](#) backen kann – einfach statt Buttermilch die Molke verwenden.



Für ca. 250-290 g selbstgemachte Ricotta:

1,5 L (Ziegen) Milch

Saft einer Zitrone

1 TL Salz

In einem großen Topf die Milch mit dem Zitronensaft und dem Salz erwärmen, bis die Milch ausflockt. Weitere drei Minuten sanft köcheln lassen, sodass sich Molke (Flüssigkeit) und Käsebruch (die feste Milchmasse) voneinander trennen.

Durch ein mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegtes Sieb gießen und die Molke in eine darunter stehende Schüssel

abtropfen lassen. Die Ricotta möglichst gut ausdrücken und zum Kaltwerden noch kurz in den Kühlschrank stellen.

Für 4 Portionen:

250 g (Selbstgemachte) Ricotta

1 Ei

60 g Gorgonzola

2 EL Milch

Muskatnuss, frisch gerieben

Pfeffer, frisch gemahlen

(Salz)

1 Packung Wan Tan Teig

[Etwas Wasser + Pinsel]

2 EL Butter / Olivenöl

(Mohn zum Bestreuen)

Den Gorgonzola würfeln und mit der Milch in einem kleinen Topf bei milder Hitze schmelzen lassen.

Ricotta, Ei, Gorgonzola und die Gewürze vermischen und abschmecken. Normalerweise braucht man wenig bis gar kein zusätzliches Salz, da in Ricotta und Käse bereits welches enthalten ist.

Immer etwa drei Wan Tan- Blätter auslegen (Ich hatte rechteckige) und auf eine Seite mit Abstand zu den Rändern einen Teelöffel Füllung setzen. Die Ränder rundum mit Wasser bestreichen und die freie Hälfte über die Füllung klappen. An den Rändern gut fest drücken und darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und immer etwa 4-5 Ravioli (nicht mehr auf einmal!) gar ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen.

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und entweder direkt mit etwas geschmolzener Butter oder Olivenöl beträufelt servieren oder später noch einmal in etwas Fett in einer Pfanne anbraten. Wer mag streut etwas Mohn darüber, das sieht hübsch aus und gibt noch ein besonderes Aroma.



Bei der Füllung kann man natürlich je nach Geschmack variieren. Wer mag, gibt fein gehackte Walnüsse hinein, Parmesan oder etwas gegarten, ausgedrückten und fein gehackten Spinat statt Gorgonzola, ...hier kann man kreativ werden! =)
Wer gerne alles selbst machen möchte, kann natürlich auch mein [Ravioli-Rezept](#) nehmen und die Füllung austauschen.

Habt einen wunderbaren Sonntag und macht es euch schön und lecker! =)

Eure

Judith



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

