



# POLETTO

ITALIENS KÜCHE

Sterneköchin **Cornelia Poletto** zeigt in unserer Serie, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



Einfach ausschneiden und sammeln

FOLGE **82**

## Parmesan-Ravioli

mit Amalfi-Zitrone und Minze





Cornelia Poletto reibt den jungen Parmesankäse ganz fein



Die gekühlte Füllung wird auf den Nudelteig-Bahnen verteilt

## Parmesan-Ravioli

mit Amalfi-Zitrone und Minze

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** mittel

**ZUBEREITUNGSZEIT:** ca. 1½ Stunden

### Zutaten (für 6 Portionen):

**Für den Nudelteig:** 250 g Hartweizengrieß (Semola di Grano Duro), 150 g Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz. **Für die Füllung:** 4 Blatt weiße Gelatine, 350 ml Milch, 100 g junger und 125 g alter Parmesankäse, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebene Muskatnuss. **Außerdem:** 1 gewaschene Bio-Zitrone (vorzugsweise Amalfi-Zitrone), 200 g Butter, Salz, 100 g Zucker, Hartweizengrieß zum Bestreuen, 1 Eiweiß zum Bepinseln, 1–2 Stiele Minze.

**1** Für den Teig Grieß und Mehl mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier hineinschlagen, 1 Prise Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten, zur Kugel formen, in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.

**2** Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Milch einmal aufkochen lassen, vom Herd ziehen. Käse fein reiben, unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Gelatine ausdrücken, in der warmen Käsemasse auflösen, abschmecken. Kalt stellen, bis die Masse geliert ist.

**3** Die Zitronenschale mit einem Zestenreißer in dünnen Streifen abziehen, beiseitestellen. ½ Zitrone auspressen. Butter bräunen lassen, durch ein feines Sieb gießen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

**4** Zucker und 100 ml Wasser aufkochen. Köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zitronenschale hineingeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

**5** Nudelteig mit einem großen Messer in Portionen teilen. Jeweils mit etwas Grieß bestreuen, mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen und auf die mit etwas Grieß bestreute Arbeitsfläche legen.

**6** Die Käsefüllung mit einem Teelöffel im Abstand von ca. 5 cm auf die Hälfte der Bahnen verteilen. Zwischenräume mit verschlagenem Eiweiß bepseln. Restliche Teigbahnen darüberlegen, in den Zwischenräumen etwas andrücken. Mit einem Ausstecher Kreise (ca. 5 cm Ø) ausstechen. Überschüssigen Nudelteig entfernen, die Ränder der Ravioli ringsherum zusammendrücken. In kochendes Salzwasser geben und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

**7** Die Zitronenbutter erhitzen, Minzeblätter fein schneiden. Ravioli in der Zitronenbutter schwenken, Minze zugeben, alles auf tiefen Tellern anrichten. Jeweils etwas kandierte Zitronenschale darübergeben.

**Pro Portion:** ca. 790 kcal, 28 g Eiweiß, 44 g Fett, 61 g Kohlenhydrate

Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto ([www.cornelia-poletto.de](http://www.cornelia-poletto.de)) verpasst? Unter [www.fuersie.de/poletto](http://www.fuersie.de/poletto) können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.

### Polettos Wein-Tipp



Hierzu empfiehlt Cornelia Polettos Sommelier Dirk Pauleweit einen Weißwein aus der Toskana: „Der 2009 Vernaccia di San Gimignano DOCG von Tenute Niccolai mit klarer strohgelber Farbe wird begleitet von einem intensiven, fein mineralischen und fruchtig ausgewogenen Bouquet. Im Geschmack angenehm und gut strukturiert, leicht und trocken.“ Für ca. 9 Euro über [fam@poletto.de](mailto:fam@poletto.de) oder Tel. 0 40/4 80 21 59.