

Rezepte · Ohne Frage: Ravioli sind mein Gemüse! Ich liebe diese gefüllte Teigtäschchen und all ihre weltweiten Verwandten. Natürlich wurde ich mit den merkwürdigen Dingen in Tomatenschleim aus der Dose in dieser Richtung sozialisiert. Wie die Insassen meiner Generation ja das italienische Essen entweder per Italienurlaub in den 60ern oder durch Miracoli kennenlernten. Tatsächlich fertigte ich meinen ersten Pastateig vor ungefähr 30 Jahren in der Absicht an daraus Ravioli zu verfertigen. Seitdem gibt es sie bei mir mehr als einmal pro Monat. Und mit der Zeit sind immer mehr Kombinationen aus Füllungen und Soße hinzugekommen. Anlass genug, meine Favoriten hier kurz zu schildern. *[Lesezeit ca. 4 min]*

Wie ich den Nudelteig für die Taschen erzeuge, habe ich **kürzlich hier vorgestellt**. Da gibt es auch nichts zu variieren. Anders sieht es mit den Inhalten aus. Worauf kommt es an? Eine Füllung darf nicht zu flüssig sein, weil sie dann den Pastateig bei der Produktion der Ravioli durchfeuchtet und diese leicht reißen. Im Gegensatz zu dem, was in schwäbischen und badischen Maultaschen steckt, sollte die Masse aber beim Garen auch nicht schnittfest werden, sondern ein angenehmes Mundgefühl bereiten. Das ist auch der Grund, warum ich Ravioli-Füllungen NIE mit Ei binde.

Hier also meine 8 Favoriten im Schnelldurchlauf:

Die Simplen: Ricotta und Parmesan

Guter Ricotta ist die ideale Basis für cremigen Ravioli-Füllungen. Dieser Frischkäse hat – ordentliche Qualität vorausgesetzt – Geschmack und Substanz. Auf 100 g Ricotta gibst du 10 ~ 15 g frisch geriebenen Parmesan hinzu. Gewürzt wird (vorsichtig) mit Salz und beherzt mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer. Irgendwelche Kräuter braucht es nicht. Eine schicke Variante ist es, Ricotta aus Schafsmilch und römischen Pecorino zu verwenden. Serviert werden diese Ravioli entweder in einer (selbstgemachten) Rinderbrühe, also „in brodo“ oder in Butter angebraten – eventuell mit ebenfalls angebratenen Salbeiblättern.

Die Klassischen: Ricotta und Spinat

Fast noch einfacher ist dieses Rezept. Es schmeckt am besten mit einem milden Kuhmilch-Ricotta und frisch gedünstetem Spinat. Hier gehören unbedingt eine sehr fein geschnittene Schalotte und eine dünn aufgeschnittene Knoblauchzehe hinein. Neben Pfeffer und Salz sollte ein Hauch Muskatnuss nicht fehlen. Wie die meisten Varianten mit Ricotta wird auch diese Sorte meist nur in wenig Butter geschwenkt – dazu dann geriebenen Parmesan zum

Drüberstreuen.

Die Konkurrenz zur Dose: Bolo speciale

Hier kochst du eine Sauce Bolognese mit Zwiebeln, Möhre, Sellerie, Rinderhack, stückigen Tomaten und Tomatenmark ohne jede weitere Flüssigkeit sehr sanft und sehr lange ein, sodass am Ende keine Soße, sondern eine Paste entsteht. Um möglicherweise störende Flüssigkeit aufzusaugen, rühre ich bei Bedarf Semmelbrösel in die Masse. Wer's scharf mag, lässt Peperoncino mit kochen. Als Sauce gibt es natürlich eine ganz klassische, möglichst simple Tomatentunke, die aber gern mit Oregano und/oder Basilikum gewürzt werden darf.

Die Besonderen: Steinpilze

Diese wunderbare Frucht des Waldbodens muss sanft behandelt werden. Also werden die geputzten Steinpilze in sehr kleine Würfel zerlegt und zusammen mit ebenfalls sehr fein gewürfelter Schalotte und Knoblauchzehe in Butter gedünstet. Dabei dann mit Salz und schwarzem Pfeffer behandeln. Zum Schluss kommt ein sehr vorsichtiger Schuss Sahne hinein. Dabei ziehen sie Wasser, das nicht mit in die Füllung soll. Also löffle ich die Masse aus der Pfanne und binde die Flüssigkeit mit so wenig Semmelbrösel wie möglich. Außerdem gebe ich auf 500 g Pilze 2~3 EL frisch geriebenen Parmesan dazu und schmecke mit 1~2 in Streifen geschnittenen Salbeiblättern ab. Übrigens: Alternativ kannst du auch Kräuterseitlinge oder Champignons nehmen und deren Aroma durch Beifügen von eingeweichten getrockneten Steinpilzen aufmotzen.

Die Fruchtigen: Aubergine und Tomate

Für lange Zeit mein Held war diese Variante. Du halbiert eine mittelgroße Aubergine, ritzt ein Rautenmuster ins Fleisch und röstest sie bei 180° Umluft oder 200° Oberhitze für 30 Minuten. Die Haut wird dabei papiertrocken, das Fruchtfleisch gar. Nimm eine etwa gleichgroße Fleischtomate, schäl sie und entferne alles Weiße und die Kerne. Schneid das Fruchtfleisch in sehr feine Würfel. Schwitze eine fein gewürfelte Schalotte und eine ebenfalls kleingehackte Knoblauchzehe in Olivenöl an. Zerlege auch eine halbe Kugel möglichst festen Mozzarellas in kleine Würfel. Löffle das Auberginenfleisch aus den Früchten und vermenge es mit Tomate, Schalotte, Knoblauch und Mozzarella. Würze mit Salz, schwarzem Pfeffer und getrocknetem Oregano. Ein Spritzer Zitronensaft kann nicht schaden.

Die Herbstlichen: Kürbis

Bei dieser Füllung ist das Problem mit der Feuchtigkeit beinahe am größten. Ich wähle Hokkaido-Kürbis und gare ihn im Ofen. Dann stampfe ich ihn und koche ihn mit einem Hauch Weißwein und einem weiteren Hauch Hühnerbrühe im Topf so ein, dass eine fast trockene Masse entsteht. Die würze ich mit Salz, schwarzem Pfeffer und Muskatnuss. Ob ich ein wenig Thymian mitkoche, entscheide ich spontan. Zu Kürbis-Ravioli passt Salbeibutter prima.

Die Knackigen: Trockentomaten und Pinienkerne

Noch recht neu im Stall ist diese Variante. Die getrockneten Tomaten (nicht die in Öl eingelegte Sorte, bitte) musst du gut 2 Stunden in lauwarmem Wasser einweichen. Dann schneidest du sie zunächst in schmale Streifen, dann in Würfel. Du röstest es 3~4 EL Pinienkerne in der trockenen Pfanne. Danach lässt du 2 feingehackte Knoblauchzehen in wenig Olivenöl angehen. Außerdem schneidest du eine kleine Handvoll Basilikumblätter in Streifen. Das alles vermengst du. Mit ca. 2 EL geriebenem Parmesan und Olivenöl machst du aus dem ganzen eine Masse von der Konsistenz eines Pestos. Diese Version schmeckt am besten, wenn du die gegarten und abgekühlten Ravioli in Olivenöl anbrätst und tatsächlich mit einem Pesto Genovese servierst,

Die Ungewöhnlichen: Ziegenfrischkäse und Birne

Diese Art Ravioli ist schon beinahe nicht mehr italienisch, aber trotzdem lecker. Eigentlich rührst du dazu nur einen Ziegenfrischkäse mit einer reifen, geschälten und in Würfel geschnittenen Birne zusammen. Gewürzt wird mit Salz und ordentlich schwarzem Pfeffer sowie einem Hauch Cayenne. Ebenfalls hinein passt 1 EL fein geschnittener Rosmarin.



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorf versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns finanziell unterstützen. Durch ein **Abo** oder den Kauf einer **einmaligen Lesebeteiligung** Wir würden uns sehr freuen.