

## Ravioli mit Pecorino-Füllung und Zitronenbutter

### Zutaten für die Ravioli (für 4-6 Personen):

- 2 Eier
- zum Bepinseln: 1 Eiweiß
- 125 g Nudelgrieß
- 75 g Mehl
- Salz
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 700 ml Milch
- 200 g junger Pecorino
- 250 g alter Pecorino
- aus der Mühle: Pfeffer

Eier, Grieß, Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Pecorino fein reiben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch leicht erhitzen und vom Herd nehmen. Pecorino einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Taler mit etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils 1 TL von der Pecorino-Masse in die Mitte geben. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Nudeltaler halbmondförmig falten und fest verschließen.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und circa 3 Minuten ziehen lassen.

### Zutaten für die Zitronenbutter:

- 2 (Bio-) Zitronen
- 200 g Saubohnenkerne
- 2 EL Zucker
- 50 ml Weißwein
- 4 Stiele Zitronenverbene
- 200 g Butter
- Salz

Saubohnenkerne in Salzwasser blanchieren.

Zitronen waschen, trocknen und die Schale von ½ Zitrone mit dem Sparschäler dünn abschälen (oder mit dem Zestenreißer abschälen). Schale in sehr feine Streifen schneiden. Zitronen auspressen.

Die Saubohnenkerne pellen. 2 EL Zucker in einer großen Pfanne goldgelb karamellisieren und mit dem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Die Verbenestiele dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen.

Die kalten Butterflocken in die Zitronenreduktion rühren, salzen. Saubohnen und Zitronenstreifen untermischen.

### Anrichten:

Die Zitronenbutter erhitzen, die gegarten Ravioli hineingeben und mit den Saubohnenkernen in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Sendung/Quelle: Tim Mälzer kocht!

Letzter Sendetermin: 29.06.2019

Koch/Köchin: Cornelia Poletto

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)