

Emmerravioli mit Ziegenfrischkäse, Salbei-Schalotten-Butter und Wasserkresse-Salat

Rezept für 4 Personen

Kochen mit Stefan Rottner, Mitglied Jeunes Restaurateurs,, Nürnberg

Stefan Rottner orientiert sich beim Kochen an den Jahreszeiten: „Alles wächst, wann der Mensch es braucht. In der kalten Jahreszeit verlangt der Körper nach Kalorien wie einer geschmorten Rinderbacke. Im Frühjahr will er entschlacken. Also wächst das erste junge Gemüse.“ Seine Küchenphilosophie hat Rottner von seiner Urgroßmutter übernommen. „Kochen ist ein Handwerk“ sagt Rottner und „Kunst kommt von Können und nicht von Wollen, sonst hieße es ja Wunst (Karl Valentin) – beim Kochen ist es genauso“.

Teig

Emmermehl sieben und zu einem Kranz formen. Vollei, Eigelb, Olivenöl und Wasser in die Kranzmitte geben. Mehl nach und nach in die Mitte mischen und das Ganze zu einem festen Teig aufarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er elastisch wird. 1–1½ Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Zutaten

150 g	Emmermehl	25 g	Vollei, frisch
20 g	Eigelb, frisch	10 g	Olivenöl, kaltgepresst
4 g	Wasser		

Füllung

Vorbereitung

Den Ziegenkäse rupfen. Schalotten fein hacken. Schalotten in Butter andünsten. Basilikum waschen, zupfen, trocken tupfen und fein hacken. Salbei waschen, zupfen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Ziegenfrischkäse, Parmesan und Eigelb vermischen. Tomaten und Basilikum beigegeben und abschmecken.

Zutaten

150 g	Emmermehl	25 g	Vollei, frisch
150 g	Ziegenfrischkäse	50 g	Parmesan, gerieben
1	Eigelb	10 g	Butter
10 g	Schalotten, geschält	20 g	getrocknete Tomaten in Würfel

Weitere Zutaten

Basilikum, Salz, Pfeffer, weiß, aus der Mühle

Dressing für den Wasserkressesalat

Zutaten

1/8 l	Gemüsebrühe	1 TL	Senf (mittelscharf)
-------	-------------	------	---------------------

Olivenöl, Traubenkernöl, Walnussöl, Rapsöl, Kürbiskernöl, Sherryessig, Balsamicoessig, Verhältnis Öl:Essig 3:1, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung Gericht

Ravioliteig sehr dünn in zwei gleich große Stücke ausrollen. Auf ein Teigstück die Füllung in kleinen Häufchen dressieren und die Zwischenräume mit Wasser bestreichen. Das zweite Teigstück sorgfältig darüber ausbreiten. Den Teig zwischen der Füllung mit einem Stab gut andrücken. Mit einem Teigrädchen die einzelnen Ravioli ausschneiden. Anschließend die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und einmal aufkochen lassen. Die Butter aufschäumen lassen (darf ruhig etwas braun werden), den Salbei und die Schalotten zugeben.

Alles anrichten

Salat marinieren und auf einem separaten Teller anrichten. Die Ravioli direkt aus dem Wasser in die Butter geben. In tiefen Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Tipps zum Gericht

Tipps zum Gericht

Zum Teig Teig braucht Kraft und Geduld. Und Konsistenz. Deshalb sollten Sie ihn so lange kneten, bis er nicht mehr klebt. Ei oder kein Ei in die Pasta? Das ist fast schon eine philosophische Frage. Rottner nimmt 1 Ei auf 100 g Mehl. Zum Ruhen packt Stefan Rottner den Teig in eine Klarsichtfolie, damit er nicht austrocknet. Den Arbeitsplatz bestäubt er großzügig mit Mehl und stäubt ständig nach. Zum Ausrollen nimmt er eine Maschine. Für die Ravioli passen die kleinen Nudelmaschinen gut: Der Teigstreifen muss dafür nicht breit sein. Wenn der Teig klebt, dann wenden Sie ihn in Mehl.

Zur Füllung

Die Schalotten in Würfel schneiden. Die Hälfte für die Füllung verwenden, die andere Hälfte für die Salbeibutter. Zu den Ravioli Gehen Sie großzügig mit dem Teig um. Lassen Sie zwei Finger Abstand zwischen den Ravioli. Den Rest des Teigs, der übrig bleibt, nachdem die Ravioli ausgestochen sind, können Sie kneten und Nudeln daraus machen. Um aus den Teigbahnen Ravioli zu machen, gibt es viele Möglichkeiten: Rollen, schneiden, ausstechen. Stefan Rottner verwendet in der Kochwerkstatt im Gegensatz zum Rezept Ausstecher – und zwar zwei: einen größeren zum Ausstechen und einen kleineren zum Andrücken. Teller statt Tonne Eiweiß zum Kleben verwenden. Den Rest aufheben für den nächsten Kuchen.

Zur Marinade

Stefan Rottner mixt die Marinade mit einem Zauberstab auf, denn „das bekommt man mit

dem Schneebesen nicht so hin“. Wie soll man abschmecken? Er verwendet gern Senf, sieht das aber pragmatisch: „Wenn Ihnen was schmeckt, dann lassen Sie es, wie es ist. Man kann es nicht allen Gästen recht machen.“

Zur Schalottenbutter

Die Schalottenbutter ersetzt eine nicht vorhandene Sauce und sorgt dafür, dass die Ravioli nicht zu trocken sind. Sparen Sie nicht mit der Butter. Geben Sie den Salbei etwas später dazu, aber nicht erst mit den Nudeln.

Zum Salat

Stefan Rottner richtet den Salat in der Kochwerkstatt in tiefen Gläschen an. Mithilfe eines Deckelchens mit Gummirand macht er daraus einen Schüttelsalat und verteilt auf diese Weise schnell und komplett die Marinade auf den Salatblättern.

Warenkunde

Emmer, auch bekannt als Urkorn oder Zweikorn, gehört zu den ältesten Getreidesorten. Nachdem er 60 Jahre aus Deutschland verschwunden war, haben die Biolandwirte seine Robustheit, Pilzresistenz und den nussigen Geschmack wieder entdeckt. Die Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt Emmer in ihrer Arche des Geschmacks.

Dazu einen Wein

Zum Beispiel einen Sauvignon Blanc

