



Bärlauch-Ravioli mit Pistazien-Pesto

Für 4 Personen

1 Pack. Nudelteig	erst vor dem Füllen ausrollen.
150 g Pistazien	in einer beschichteten Pfanne anrösten.
1 Bund Basilikum	die Blättchen in Streifen schneiden, beides mit
100 ml Olivenöl	pürieren. Mit
½ TL Zitronenschale	frisch abgerieben, und
Salz + Pfeffer	sowie
1 Prise Zucker	würzen. Beiseitestellen.
1 Bund Karotten	waschen, putzen, in 2 cm lange Stifte schneiden und in wenig
Gemüsebrühe	mit
1 Prise Zucker	und
1 TL Butter	knackig gar dünsten.
700 g Spitzkohl	die einzelnen Blätter von den dicken Rippen befreien, dann waschen und in feine Streifen schneiden.
1 Ei	trennen, das Eigelb mit
200 g Ricotta	und
2 EL Parmesan, gerieben	sowie
2 EL Semmelbrösel	verrühren.
1 Schalotte	fein gewürfelt, in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten, mit
100 ml Vermouth weiß	ablöschen und fast verdampfen lassen. (man kann die Schalotte auch reiben und roh zufügen).
1 Bund Bärlauch	waschen, von den Stielen befreien und fein hacken und in der Pfanne zusammenfallen lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann in einem Sieb ausdrücken, mit
Salz + Pfeffer	würzen und mit dem Ricotta mischen.
	Den Nudelteig ausrollen, eine Hälfte in ca. 6 cm Abständen mit jeweils 1 TL der Ricotta-Mischung bestücken. Die Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen und die zweite Hälfte des Teiges darüberlegen, zwischen den Füllungen den Teig andrücken und die Luft herausdrücken. Mit dem Teigrad die Ravioli ausradeln, die Ränder mit einer Gabel festdrücken.
	Die Karotten abtropfen lassen, dabei die Dünstflüssigkeit auffangen. Die Spitzkohl-Streifen in einer tiefen Pfanne mit
Butter	und
Salz + Pfeffer	sowie
Muskat	andünsten. Mit der Dünstbrühe ablöschen und knackig garen.
½ TL Zitronenschale	Die Karotten zufügen und mit frisch abgerieben fertigstellen.
	Ravioli in Salzwasser portionsweise garen, abtropfen lassen und mit dem Gemüse und dem Pistazien-Pesto auf warmen Tellern anrichten.

