



Kilian Brandenburg

Grüne Ravioli mit Zitronen-Hack-Füllung und Zitronenbutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 Bund glatte Petersilie
220 g Mehl
2 Eier
1 EL Olivenöl
½ Salz

Petersilie waschen, Blätter abzupfen und grob hacken, mit Öl und Salz fein pürieren.

Aus 200 g Mehl, Ei, ca. 50 ml Wasser und dem Petersilienpüree eine glatten Teig kneten und kurz ruhen lassen. Das restliche Mehl später zum Ausrollen verwenden.

Für die Füllung:

150 g Lammhackfleisch
2 Biozitrone
75 Parmesan
2 Eier
2 EL Semmelbrösel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 ml trockenen Weißwein
5 Zweige Zitronenmelisse
1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl, zum Anbraten
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lammhackfleisch unter Rühren anbraten. Schalotte und Knoblauch dazugeben. Salzen, pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze offen etwa 5 Minuten köcheln und abkühlen lassen.

Zitronenmelisse und Petersilie fein hacken, ein paar Blätter zum

Garnieren beiseitelegen. Zitronen waschen und die Schale abreiben.

Kräuter mit Zitronenschale, geriebenem Parmesan, Semmelbröseln und einem Ei unter das Hackfleisch mischen und kräftig abschmecken.

Oben zubereiteten Nudelteig dünn ausrollen und die Hälfte im Abstand von 3 cm je einen Teelöffel Zitronen-Hackfleischfüllung darauf setzen. Die andere Teighälfte mit Ei bestreichen, auflegen, gut andrücken und ausstechen. Antrocknen lassen und 10 Minuten bei sanfter Hitze in Salzwasser garen.

Für die Zitronenbutter:

100 g Butter
1 Zitrone

Butter erhitzen. Die Zitrone waschen, trocknen und den Saft auspressen. Anschließend die Zitronenschale hinein reiben.

Für die Garnitur:

75 g Parmesan

Den Parmesan reiben.

Ravioli aus dem Wasser nehmen, auf angewärmten Teller legen, mit Butter und Käse beträufeln und mit Petersilien- und Zitronenmelissenblättern garnieren.