

Aufgegabelt von Alexander Herrmann Wiesenkräuter-Teigtaschen mit Muskat-Milchschaum

[br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-wiesenkraeuter-teigtaschen-mit-muskat-schaum-rezept-102.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/aufgegabelt/aufgegabelt-von-alexander-herrmann-wiesenkraeuter-teigtaschen-mit-muskat-schaum-rezept-102.html)



- 400 g Mehl
- 100 g Grieß
- 7 Stk. Eier
- 1 Prise Kurkuma
- Pflanzenöl
- 2-3 Handvoll Wiesenkräuter
- 1 Zwiebel, mittelgroß
- 1-2 EL Topfen
- 1 große Kartoffel
- 2 Eigelb
- 1 Zitrone
- 2 EL Butter
- 1/2 l Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Aus 400 g Mehl, 100 g Grieß, 4 Eier, 3 Eigelb, einer Prise Kurkuma (und evtl. einem Schuss Öl) einen Nudelteig kneten, locker in Frischhaltefolie einschlagen und am besten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Kartoffel in gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend herausnehmen, pellen und ausdampfen lassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, grob geschnittene Wiesenkräuter zugeben, kurz durchschwenken und fallen lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und in einer Schüssel mit der zerstampften Pellkartoffel, Topfen und Eigelb zu einer glatten Masse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.
3. Den Ravioliteig in dicke Scheiben schneiden, mit einem Nudelholz auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ausrollen, rund ausstechen, mit der Kräutermasse füllen, verschließen und krendeln. Anschließend in einem Topf mit gesalzenem Wasser 5 Minuten gar köcheln.
4. In der Zwischenzeit Milch mit Salz, Pfeffer und großzügig Muskat abschmecken, in einer Sauteuse auf dem Herd erwärmen und mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Ravioli aus dem Kochwasser nehmen, abtropfen lassen, in einer Pfanne mit Butter anbraten und auf einem Teller anrichten. Einige frische Wildkräuter dazwischenstecken und mit aufgemixtem Muskat-Milchschaum umträufeln.