



Bärlauchravioli mit Zitronenöl, Walnüssen und Bärlauchheu

Zutaten für 4 Portionen

Für den Nudelteig

- 250 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl | und etwas Mehl für die Arbeitsfläche, z.B. type 550
- 1 kleiner TL Salz
- 0,5 TL Kurkuma | auch Gelbwurz genannt, dient nur der schönen gelblichen Färbung und kann auch weggelassen werden
- 150 ml Wasser

Außerdem: Eine klassische Nudelmaschine sowie einen Ravioli-Stempel oder eine andere Vorrichtung zum Ausstechen der Ravioli. Man kann zum Ausstechen auch ein Glas benutzen und dann einfach mit den Händen Tortellini drehen. Ganz wie man möchte.

Für die Bärlauchfüllung

- Öl zum Anbraten einiger Zutaten
- Eine (rote) Zwiebel
- 200 g Tofu natur
- 150 g Bärlauch
- 1-2 EL Hefeflocken
- Salz & Pfeffer
- 1 EL frischer Zitronensaft

Außerdem

- Eine Hand voll Walnusskerne
- Etwas Crèma Basamico zum Garnieren
- 1-2 EL frischer Zitronensaft

Zubereitung (60 Minuten Zubereitungszeit + 20 Minuten Ruhezeit für den Teig)

1. Mit der Zubereitung des Nudelteigs beginnen. Dafür Hartweizengrieß, Mehl, Salz und Kurkuma in eine große Rührschüssel geben.
2. Wasser dazu gießen und mit den Händen einen gleichmäßigen Teig kneten. Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 3-4 Minuten zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten. Teigkugel mit einem leicht feuchten Tuch abdecken und etwa 15-20 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Füllung der Ravioli zubereiten. Dafür den Bärlauch gut waschen. Dann 50 Gramm des Bärlauchs vorerst zur Seite legen. Daraus entsteht separat das so genannte "Bärlauch-Heu", das später auf die Ravioli kommt.
4. Tipp: Wenn man den Bärlauch selbst pflückt, muss man gut darauf achten, dass keine Maiglöckchen in der Nähe des Bärlauchs oder dazwischen wachsen. Denn die Maiglöckchen-Blätter sind den Bärlauchblättern sehr ähnlich, aber giftig! Also Vorsicht!
5. Eine Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. 200 Gramm Tofu natur mit den Händen in eine Schüssel zerbröseln. Den gewaschenen Bärlauch mit dem Messer grob hacken. 2-3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Tofubrösel darin einige Minuten gut anbraten. Dann den gehackten Bärlauch dazu geben und einige Minuten mitbraten.
6. Die gebratene Masse in eine Schüssel geben. Ordentlich Salz und Pfeffer sowie 1-2 EL Hefeflocken untermengen. Ich gebe nun noch etwa 1 EL Zitronensaft dazu. Die Masse mit einem Schneidstab zu einer dicken Paste pürieren. Diese sollte in etwa so aussehen bzw. die nachfolgend dargestellte Konsistenz haben.
7. Nun geht es daran den Nudelteig auszurollen. Dafür den Nudelteig in etwa 5-6 kleinere Portionen aufteilen. Die einzelnen Portionen zu einer Kugel kneten. Diese etwas länglich und flach drücken und in der höchsten Stufe durch die Nudelmaschine geben. Dann die Nudelmaschine enger stellen und den Teig erneut durchziehen.
8. Ich wiederhole das bei insgesamt 3 Stufen und erhalte so zarte Nudelteig-Streifen, die ich auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslege.
9. Nun einzelne Häufchen der vorbereiteten Bärlauchfüllung auf die Hälfte der Teigstreifen geben. Eine dünne Teigschicht darüber legen und um die Füllung herum leicht andrücken.
10. Mit einem "Ravioli-Stempel" einzelne Ravioli ausstechen oder eine andere Methode der Ravioli-Herstellung benutzen. Ich benutze gerne den "Stempel", weil dann die Ränder so schön sicher verschlossen werden.

11. Die Teigreste rasch neu zusammen kneten und den ganzen Vorgang wiederholen, bis Füllung und Teig restlos aufgebraucht sind.
12. Jetzt bereite ich das Bärlauchheu zu, dass später auf die Ravioli kommt. Dafür den restlichen Bärlauch längs in möglichst dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne 4-5 EL Olivenöl erhitzen und die Bärlauchstreifen darin etwa 2-3 Minuten frittieren. Das Öl in ein Behältnis gießen und die frittierten Bärlauchstreifen auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen.
13. Ravioli in heißem Salzwasser etwa 3-4 Minuten gar ziehen lassen und dann das Wasser abgießen.
14. Während dessen eine Hand voll Walnüsse mit einem Messer grob hacken. Die Ravioli auf Tellern anrichten. Mit dem Bratöl des Bärlauchheus und mit ein paar Spritzern frischer Zitrone beträufeln. Wer mag kann auch noch etwas mehr Olivenöl darüber geben. Auf jede Portion etwas Bärlauchheu aufsetzen und die gehackten Walnüsse über die Ravioli geben. Zum Garnieren mit etwas Crème Balsamico umranden.

Jetzt ein traumhaftes Frühlings-Gericht genießen!