

Ravioli mit Spargel und Schinken

Pasta aus eigener Herstellung sind schon etwas Besonderes. In Kombination mit Spargel und Parmaschinken bieten Sie Ihren Kunden an der Heißen Theke einen kulinarischen Hochgenuss, der auch perfekt zur Jahreszeit passt.

► **Italienische Teigwaren** sind hierzulande in allen Variationen überaus beliebt. Zu den gefüllten Nudelspezialitäten gehören neben den Tortellini und den Cappelletti vor allem die Ravioli, halbrunde, drei- oder viereckige Eierteigtaschen, die ihren Ursprung in der ligurischen Küche haben sollen.

Die Füllungen sind vielfältig und zum Teil auch sehr aufwendig in der Herstellung. Üblicherweise werden Kalb- oder Schweinefleisch, verschiedene Sorten Fisch oder Gemüse verarbeitet, jeweils verfeinert mit ausgesuchten Gewürzen und Kräutern sowie fast immer mit Parmesan.

Zuerst wird der Nudelteig zu einer rechteckigen Fläche dünn ausgerollt und die eine Hälfte mit der fertig zubereiteten Füllung portionsweise belegt. Von der Portionsgröße der Füllung hängt letztlich die Größe der fertigen Ravioli ab. Die Zwischenräume werden befeuchtet, bevor die andere Hälfte des Nudelteigs über den belegten Teil geklappt und in den Zwischenräumen angedrückt wird. Zum Schluss werden die Ravioli mit einem Messer oder einem speziellen Rädchen geschnitten. Mit Blick auf die bevorstehende Spargelzeit – von Mitte April bis offiziell zum 24. Juni, dem Johannistag – bietet sich die Herstellung einer Füllung mit dem gesunden Stängengemüse an. Und was passt besser dazu als edler Parmaschinken, sozusagen die „gekrönte“ italienische Variante der klassischen Kombination von Spargel und Schinken?

Ein Prosciutto di Parma benötigt laut Hersteller nur vier Dinge: eine frische Schweinekeule, Meersalz, die außergewöhnlichen klimatischen Gegebenheiten der Region rund um Parma und eine ausgiebige Reifezeit

von mindestens einem Jahr. Bei seiner Herstellung wird traditionell und konsequent auf jegliche Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffe verzichtet.

Parmaschinken steht seit 1996 unter dem Schutz der EU. Die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) schreibt vor, dass die Schweine zur Herstellung von Parmaschinken aus definierten Regionen Nord- und Mittelitaliens stammen und dass die Keulen nur in einem begrenzten geografischen Produktionsgebiet rund um die Stadt Parma zu Parmaschinken verarbeitet werden dürfen.

Das Gericht schmeckt zu jeder Gelegenheit und eignet sich als Hauptmahlzeit für die Heiße Theke im Fleischerimbiss ebenso wie als delikate Vorspeise im Rahmen eines kompletten Menüs für den Partyservice.

Zubereitung

Aus dem Mehl, dem Ei und dem Eigelb einen Pastateig zubereiten und dünn ausrollen. Den Ricotta, geriebenen Parmesankäse, das Ei und den Parmaschinken in einem EL Olivenöl sautieren, den Spargel kochen und alles durch ein Sieb passieren. Aus der Masse kleine Häufchen formen, auf den Teig setzen und zu Ravioli formen. Diese dann in ausreichend kochendes Salzwasser geben.

Für die Sauce die Zwiebel in wenig Öl dünsten, Weißwein hinzufügen und einkochen lassen. Butter und Lorbeerblätter dazugeben, Parmaschinken in Streifen schneiden und ebenfalls hinzufügen.

Die Ravioli mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit Parmesankäse bestreuen.

Consorzio del Prosciutto di Parma

Tipp

Abonnenten der Fleischerei können diese Seite unter www.fleischerei.de als pdf-Datei herunterladen.



Schinken und Spargel sind die passenden Zutaten für einen Mittagstisch der Saison.

Zutaten für 4 Personen

Für die Füllung:

- 500 g Spargel
- 50 g Parmaschinken
- 100 g Ricotta
- 100 g Parmesankäse
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer

Für die Pasta:

- 100 g weißes Mehl
- 1 Ei
- 1 Eigelb

Für die Buttersauce:

- 50 g Parmaschinken
- 2 Frühlingzwiebeln
- 300 ml Weißwein
- 200 g Butter
- 2 Lorbeerblätter