



EIGELB-RAVIOLI MIT SPARGEL, PESTO UND KRÄUTER-PANKO

Roger von Büren ist Chefkoch im Restaurant Roter Bären in Basel, welches mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Roger von Büren kocht saisonal und kreiert ausgewogene und interessante Teller. Für Kitchen Stars bereitet er Eigelb-Ravioli mit Spargel, Pesto und Kräuter-Panko zu. Das Rezept ist für 4 Personen:

Das sind die Zutaten:

2 mittelgrosse Kartoffeln
2 dl Milch
500 g Mehl
5 Eier + pro Ravioli je ein weiteres Ei
Olivenöl
Salz (Menge nach Geschmacksvorliebe)
15 g Pinienkerne
100 g Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
Sherryessig oder Zitronensaft (Menge nach Geschmacksvorliebe)
Butter (Menge nach Geschmacksvorliebe)
12 St. grüner Spargel
12 St. weisser Spargel
4 EL Panko
Glatte Petersilie (Menge nach Geschmacksvorliebe)

So wirds gemacht:

Kartoffeln vorbereiten: Die **Kartoffeln** schälen und die Schalenstücke in der **Milch** aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und während 10 Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln in eine Pfanne mit kaltem Wasser geben, salzen. Je nach Grösse der Kartoffeln für 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Pastateig vorbereiten: Das **Mehl** auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. 5 **Eier** schlagen und zusammen mit 1 EL **Olivenöl** in die Mulde hineingeben. Die Eier mit dem Mehl nach und nach vermengen. Teig mit einer Prise **Salz** würzen (nicht zu früh, sonst wird er brüchig). Weiterkneten und in **Klarsichtfolie** einwickeln. Für mindestens 20 Minuten ruhen lassen.

Kartoffelpüree zubereiten: Stechen Sie mit einem Messer oder einer Gabel in eine der Kartoffeln. Fällt sie vom benutzen Besteck, ist sie gar. Die Kartoffeln in einer **Kartoffelpresse** pressen. Die Milch durch ein Sieb abgiessen. Die Kartoffelschalen zur Seite legen. Die Milch zum Kartoffelpüree hinzugeben und gut verrühren. Die Masse in einen **Spritzsack** abfüllen.

Pastateig verarbeiten: Falls Ihnen der Teig zu viel ist, können Sie die Hälfte zur Seite legen. Unbedingt in Klarsichtfolie einpacken, damit der Teig nicht vertrocknet. Auf einer Arbeitsfläche wenig Mehl verteilen, den Teig ausrollen und durch eine **Pastamaschine** geben. Wenn die eigenen Hände durch den Teig sichtbar sind, hat er die optimale Dicke erreicht.



Das sind die Zutaten:

Pfefferminze (Menge nach
Geschmacksvorliebe)
Estragon (Menge nach
Geschmacksvorliebe)
Klarsichtfolie
Kartoffelpresse
Spritzsack
Pastamaschine
Runde Ausstechform

So wirds gemacht:

Ravioli zubereiten: Ravioli mit einer **runden Ausstechform** ausstechen. Pro Ravioli braucht es jeweils zwei Teigplatten. Das Kartoffelpüree kreisförmig auf einer der Teigplatten verteilen. In der Mitte eine Mulde lassen und ein **Eigelb** hineingeben, salzen. Ravioli mit der anderen Teigplatte verschliessen.

Pesto zubereiten: **Pinienkerne, Basilikumblätter, Knoblauch** und **Parmesan** in einer Schüssel mahlen und gut vermischen. **Sherryessig** oder **Zitronensaft** hinzugeben.

Spargel zubereiten: **Butter** in eine Bratpfanne geben und erhitzen. Den **Spargel** auf niedriger Hitze anrösten.

Kräuter-Panko zubereiten: Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und **Panko** hinzugeben. Das Panko in eine Schüssel geben, sobald es braun und knusprig ist. **Petersilie, Minze** und **Estragon** beigeben und gut vermischen.

Ravioli kochen und anbraten: Ravioli für 2 bis 3 Minuten in heissem Wasser kochen lassen. Wasser gut salzen. In einer Bratpfanne Butter erhitzen. Ravioli kurz darin anbraten.

Anrichten: Pesto auf dem Teller verteilen. Spargel und Ravioli darauf geben. Das Kräuter-Panko anschliessend auf dem ganzen Teller verteilen.

Guten Appetit!