

# Ivo und die Pastakönigin

Spitzenkoch Ivo Adam reist durch die Schweiz und entdeckt besondere Produkte, Rezepte – und die Menschen dahinter.



Patrizia Fontana zeigt Ivo Adam, wie sie ihre berühmten Ravioli macht.

FOTOS: COPYRIGHT SRF

Patrizia Fontana gilt in Zürich als hervorragende Teigwaren-Produzentin. Die Ehefrau von Yello-Musiker Boris Blank zeigt Ivo Adam, wie sie ihre Pasta macht. Gemeinsam zaubern

die beiden frische Ravioli mit Ziegenkäse aus einer kleinen Sennerei im bündnerischen Sufers. Ein italienisch angehauchtes Rezept – doch für Ivo Adam ist nichts mit «dolce far niente» (am 11. Mai).

Genauso anstrengen muss sich der Spitzenkoch auch in der Sendung von heute Abend. Es gilt nämlich, für 30 Kinder des Schulheims Schloss Kasteln AG Hackbraten vorzubereiten. Serviert

mit ofenfrischen Focaccia-Broten, führt das im Schloss zu einem Hamburger-Happening der besonderen Art. Am 9. Mai geht es für Ivo Adam hoch hinaus. In der höchstgelegenen SAC-Hütte des Engadins gibt es für die Bergler einen besonderen Leckerbissen. Ivo Adam zaubert zusammen mit der Hüttenwartin eine Variation der Bündner Spezialität Pizzoccheri. Die «Schwiizer Chuchi mit Ivo Adam» läuft bis am 18. Mai wochentags um 18.15 Uhr auf SF 1.

Infos und Rezepte unter:  
[www.coop.ch/schwiizerchuchi](http://www.coop.ch/schwiizerchuchi)  
[www.schwiizerchuchi.sf.tv](http://www.schwiizerchuchi.sf.tv)  
[www.facebook.com/schwiizerchuchi](https://www.facebook.com/schwiizerchuchi)

## Patrizias Ziegenkäse-Ravioli

(von Patrizia Fontana)



Zu Patrizias Ravioli kreiert Ivo Adam eine Sauce mit Himbeeren.

Vor- und Zubereitung: ca. 50 Minuten

### Zutaten

Für 5 Personen

#### Teig:

350 g Hartweizendunst  
150 g Weissmehl Typ 00  
4 ganze Eier  
1 TL Salz (wenn möglich Himalayasalz)  
wenig Wasser

Alles in einer Schüssel zu einem Teig kneten. 1 Std. stehen lassen.

#### Füllung:

450 g Suferser  
Ziegenkäse, gerieben  
450 g Chèvremont  
Ziegenkäse, gerieben  
2½ dl Milch  
50 g Mehl  
1-2 Zweiglein Thymian  
1 EL Grappa  
2 Eigelbe  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Alle Zutaten bis und mit Grappa in einem Bain-Marie (Wasserbad) langsam cremig rühren. Eigelbe daruntermischen, würzen.

Teig mit einem Wallholz oder einer Pastamaschine dünn auswallen, mit Eiweiss bestreichen, Füllung mit einem Teelöffel portioniert auf den Teig verteilen. Zweite Teighälfte darauflegen, Vierecke schneiden.

**Tipp:** Hartweizendunst können Sie bei einer Mühle beziehen. Oder fragen Sie bei einem italienischen Spezialitätengeschäft in Ihrer Nähe nach.

