

Tomaten-Ravioli mit Parmesan-Schaum, Basilikum-Zabaione

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Weizenmehl Type 550	50 g Hartweizengrieß	1 Ei
25 g Tomatenmark	Mehl	50 g Weizenmehl Type 550

Für die Füllung:

1 Mozzarella , 125 g	4 getrock. Öl-Tomaten	1 EL Tomatenmark
6 Basilikum-Blätter	Salz	

Für die Tomaten:

10 kleine Kirschtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
10 g Pinienkerne	1-2 TL gereiften Balsamico	3 Basilikum-Blätter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Parmesan-Schaum:

70 g Parmesan	200 ml Sahne	40 ml Milch
Salz		

Für die Basilikum-Zabaione:

20 g Basilikum-Blätter	75 ml trockener Weißwein	2 Eigelbe
15 g Zucker		

Für den Teig:

In einer Schüssel das Ei leicht mit dem Stabmixer aufschäumen. Mehl, Grieß und Tomatenmark dazugeben. Masse zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Gegebenenfalls mehr Mehl dazugeben, wenn der Teig noch zu feucht ist. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Teig portionsweise und gut bemehlt in dünne Lagen ausrollen. Aus den Lagen Teigstücke, rund oder gewellt, ausstechen. Teigreste wieder verkneten und wie vorher verarbeiten, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Für die Füllung:

Tomatenscheiben in dünne Streifen schneiden und die Mozzarella kleinschneiden. Mittig auf ein Plättchen ein Basilikum-Blatt geben, darauf eine Messerspitze Tomatenmark, 2 kleine Tomatenstreifen und darauf Mozzarella-Würfel legen. Den verbliebenen Rand mit Wasser benetzen und ein zweites Teig-Plättchen drauf setzen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Ravioli in mehreren Portionen ins sprudelnde Wasser geben und bissfest garen.

Für die Tomaten:

In einer Pfanne die Pinienkerne ohne Fett anrösten.

Kirschtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein würfeln und die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel in der Pfanne anschwitzen, Kirschtomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Ravioli mit in die Tomaten-Pfanne geben und kurz mit durch schwenken. Mit Basilikum und Pinienkernen bestreuen

Für den Parmesan-Schaum:

100 ml Sahne und die Milch aufkochen lassen und den geriebenen Parmesan einrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat. Mit Salz abschmecken. Nicht mehr kochen lassen, aber warmhalten. Kurz vor dem Anrichten die restliche Sahne zugeben und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Für die Basilikum-Zabaione:

Weißwein mit Basilikum zusammen pürieren und durch ein Sieb in eine Metallschüssel streichen. Zucker und Eigelbe dazugeben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und erhitzen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Creme mit dem Schneebesen aufschlagen.

In tiefe Teller die Salsa als Spiegel geben, darauf je ein Nockerl Sorbet und Mozzarellamousse setzen und servieren.

Lubina Jeschke am 24. Juli 2019