

Ravioli, Ricotta-Rucola-Füllung, Salbei-Oregano-Butter

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Weizenmehl, Type 550 100 g Hartweizengrieß 2 Eier
3 EL Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

250 g Ricotta 100 g Rucola 50 g Basilikum
25 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb $\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette
1 TL Knoblauchpulver Muskatnuss Salz, Pfeffer
Für die Ravioli: Mehl

Für die Schmortomaten:

250 g kleine Cherrytomaten 3 Zweige Thymian 1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Oregano $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
Zucker $\frac{1}{4}$ TL Rauchsatz 4-5 EL Olivenöl
Salz

Für die Salbei-Oregano-Butter:

125 g Butter 10 Blätter Salbei 2 Zweige Oregano
1 Knoblauchzehe Salz

Für die Champignons:

350 g braune Champignons 1 Knoblauchzehe 50 ml Weißwein
1 EL Butterschmalz Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

25 g Pinienkerne 25 g Kürbiskerne 50 g Parmesan
1 Zweig Basilikum

Für den Teig:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten für die Nudeln in eine Küchenmaschine und mit dem Knethaken mehrere Minuten lang kneten. Teig in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

Topf mit 3 EL gesalzenem Wasser aufstellen.

Für die Füllung:

Parmesan reiben. Rucola und Basilikum fein in der Küchenmaschine zerkleinern. Ricotta, Rucola, Basilikum und die Hälfte des Parmesans vermengen. Zitronenschale mit einer Zestenreibe hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Knoblauch und Muskatnuss würzig abschmecken.

Für die Ravioli:

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine fein in zwei Bahnen ausrollen. 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf die Teigbahnen geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausschneiden. Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.

Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Schmortomaten:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tomaten in eine Auflaufform geben.

Thymian, Oregano und Rosmarin fein hacken und zusammen mit Chiliflocken, Salz, Rauchsatz, Knoblauchpulver und Zucker über die Tomaten geben. Das Öl darüber träufeln und die Tomaten schwenken, sodass sie möglichst rundum mit der Gewürz-Öl-Mischung bedeckt sind.

Im Ofen für ca. 20 Minuten schmoren.

Für die Salbei-Oregano-Butter:

Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht braun werden lassen, Salbei- und Oreganoblätter sowie angeprügelte Knoblauchzehe hinzugeben und etwas salzen. Bei geringer Hitze stehen lassen bis die Ravioli darin geschwenkt werden.

Für die Champignons:

Champignons putzen, einige beiseite legen und die restlichen in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Pfanne aufstellen, Butterschmalz darin schmelzen und sehr heiß werden lassen. Knoblauch abziehen, andrücken und dazu geben. Champignons einlegen und auf großer Hitze braten, bis sie Goldbraun sind. Mit Weißwein ablöschen, dann mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Restlichen Champignons in 1 mm Dicke über die Ravioli reiben.

Für die Garnitur:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis- und Pinienkerne goldbraun in einer Pfanne rösten.

Parmesan fein reiben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech machen und 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und grob zerbrechen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ravioli mit Salbei-Oregano-Butter auf Tellern anrichten. Mit Parmesan, Pinien- und Kürbiskernen bestreuen sowie etwas Zitronenabrieb und Basilikum darüber geben.

Jaqueline Paasche am 13. Oktober 2021