Ravioli Capri-Style mit Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, 405	200 g Hartweizengrieß	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Füllung:

250 g klass. Caciotta Campana	150 g Grana Padano	1 großes Ei
1 Bund Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Ravioli:

Mehl

Für die Sauce:

500 g San-Marzano-Tomaten	1 TL Butter	1 Bund Basilikum
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Teig:
Das Mehl, den Grieß, etwas Salz und Olivenöl mit so viel heißem Wasser verrühren, bis ein glatter elastischer Teig entsteht, anschließend etwa 15 Minuten warmhaltend ruhen lassen.
Für die Füllung:
Käse reiben und beide Sorten mit dem Ei vermengen. Majoran hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Ravioli:
Teig bemehlen und dünn zu zwei Bahnen ausrollen. Die erste Bahn mit der Füllung versehen und mit der zweiten Bahn bedecken. Füllung fixieren, um Einschlüsse zu vermeiden sowie rundum andrücken, damit die Ravioli nicht aufplatzen. Schließlich mit einem dünnwandigen Glas von etwa 7 cm Durchmesser ausstechen. Ravioli in sehr salzigem Wasser für wenige Minuten simmern lassen.
Für die Sauce:
Tomaten kurz aufkochen, in Eiswasser abschrecken, enthäuten, entkernen und fein hacken. In einer Butter-Öl-Mischung etwa 10 Minuten anbraten, mit etwas Wasser aufgießen, mit Basilikum, Thymian und Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken und im Blender mixen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan-Moritz Hansen am 03. Juni 2024