



Das so gewonnene Tomatenwasser in einem Topf um die Hälfte reduzieren, mit dem Tomatenmark, Salz, Olivenöl, sowie einem Schuss Tomatenessig abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer kurz aufschäumen und mit etwas Butter aufmontieren.

**Für die Garnitur:**

Kirschtomaten kurz mit Olivenöl in einer heißen Pfanne schwenken, salzen und pfeffern, mit ein wenig Tomatenessig ablöschen.

Rucola waschen und trockenschleudern.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

**Für den Burrata-Schaum:**

Alle Zutaten fein pürieren, mit Chilisauce und Salz abschmecken. In eine Espumafflasche füllen, mit einer Patrone aufschäumen und gut schütteln.

**Für die Ravioli:**

Ravioli in gesalzenes, kochendes Wasser geben und sobald die Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Ravioli mit dem Tomatensud in einem Teller anrichten, mit Kirschtomaten versehen, mit Rucola garnieren und Burrata-Schaum anspritzen. Etwas Piment d'Espelette auf den Schaum geben und servieren.

Elke Lickteig am 13. August 2024