

Gefüllte Ravioli, Tomatensud, Burrata-Schaum

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
Salz

200 g Mehl, Type 00	1 EL Olivenöl
---------------------	---------------

Für die Füllung:

1 kleine Zucchini	8 getrocknete Öl-Tomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	½ Zitrone, Abrieb	1 Ei, Eigelb
150 g Frischkäse	1 EL Tomatenmark	Olivenöl
Muskatnuss	Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

Für die Ravioli:

Mehl

Für den Tomatensud:

10 vollreife Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 TL Butter
1 TL Tomatenmark	Tomatenessig	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Olivenöl	Zucker, Salz

Für die Garnitur:

10 bunte Kirschtomaten	50 g Rucola	2 EL Pinienkerne
1 EL Tomatenessig	Olivenöl	Salz

Kampot-Pfeffer

Für den Burrata-Schaum:

100 g Burrata	30 g Frischkäse	30 g saure Sahne
1 Schuss Milch	1 Zitrone, Saft	scharfe Chilisauce

Salz

Für die Ravioli:

Piment d'Espelette Salz

Für den Teig:

Die Eier verquirlen und mit Wasser auf 120 ml auffüllen.

Flüssigkeit mit Mehl, einer Prise Salz und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Schalotte abziehen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und hacken.

Zucchini klein würfeln und zusammen mit der Schalotte und dem Knoblauch in Olivenöl anbraten. Einen Teelöffel Tomatenmark unterrühren. Alles zusammen mit dem Frischkäse und den eingelegten Tomaten fein pürieren. Mit Salz, Muskat, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Etwas abkühlen lassen und dann ein Eigelb unterrühren.

Für die Ravioli:

Teig zu dünnen Teigbahnen ausrollen und bemehlen. Eine Teigplatte auf die Ravioliform geben, Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Vertiefung füllen, Ränder mit Wasser anfeuchten, zweite Teigplatte auflegen und Form mit einem Nudelholz abrollen. Form umdrehen und die Ravioli auf ein gemehltes Brett legen.

Für den Tomatensud:

Knoblauch abziehen. Tomaten, Knoblauch, Salz, Zucker, Rosmarin und Thymian in einem Mixer fein mixen. Sud in ein Passiertuch oder Küchentuch geben, am besten über Nacht über einer Schüssel aufhängen und das klare Tomatenwasser auffangen. Wenn es schneller gehen muss, das Tuch leicht massieren und so das Tomatenwasser gewinnen.

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