Pilz-Ricotta-Ravioli, Parmesan, Nussbutter, Tomaten

Für zwei Personen

Für den Pastateig:

4 Eier	300 g Mehl, Type 00	1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Ei	250 g Ricotta	30 g getrock. Steinpilze
Salz	Pfeffer	

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die braune Butter:

100 g Butter

Für den Parmesanschaum:

200 g Parmesan	1 TL Soja-Lecithin

Für die Kirschtomaten:

200 g Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Limette, Saft, Abrieb
1 TL flüssiger Honig	1 EL Olivenöl	Meersalz

Für den Pastateig: Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Drei Volleier und das Eigelb mit dem Mehl und einer Prise Salz zu einem homogenen Teig kneten und bis zur Weiterverarbeitung im Kühlschrank ruhen lassen. Im Anschluss den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.
Für die Füllung: Steinpilze in Wasser einweichen. Wasser abgießen und Pilze pürieren. Pilze mit Ricotta und Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Füllung in kleinen Kleksen auf einer Teigbahn verteilen. Eine weitere Teigbahn obenauf legen, Seiten andrücken und mit einem Ausstecher ausstechen. Vorgang wiederholen bis Teig und Füllung aufgebraucht sind.
Für die Fertigstellung: Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Dann Ravioli hineingeben und al dente garen.
Für die braune Butter: Butter in einem Topf bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis sich die Molke trennt und diese zu schäumen beginnt. Die Butter sollte leicht bräunen, aber nicht verbrennen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb geben.
Für den Parmesanschaum: Parmesan reiben und mit 200 ml Wasser und Soja-Lecithin vermengen.
Mit einem Pürierstab mixen. Das Ganze aufkochen lassen und 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit dem Pürierstab aufschäumen.
Für die Kirschtomaten: Tomaten waschen, trockentupfen, mit einer Gabel einstechen und in eine ofenfeste Form geben. Olivenöl und Honig miteinander vermengen und Tomaten damit benetzen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Tomaten salzen und Knoblauch hinzugeben. Mit einem Spritzer Limettensaft und -abrieb verfeinern. Tomaten für 20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten.

Alexander Marquardt am 29. Januar 2025