

# Ravioli, Ricotta-Füllung, Knoblauch-Schaum, Tomaten

## Für zwei Personen

<b>Für die Ravioli:</b>	3 Eier, M	1 EL Olivenöl
200 g Mehl, 00	100 g Semola	1 TL Salz
<b>Für die Füllung:</b>	1 Zitrone, Abrieb, Saft	200 g Ricotta
50 g ital. Hartkäse	1-2 Zwg. Schnittlauch	1-2 Zwg. Thymian
1-2 Zwg. Rosmarin	1-2 Zwg. Oregano	Salz, Pfeffer
<b>Für den Knoblauchschaum:</b>	1 Knoblauchknolle	1 EL kalte Butter
100 ml Milch	50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond
1 Msp. Lecithin	Salz, weißer Pfeffer	
<b>Für das Schnittlauch-Öl:</b>	1 Bund Schnittlauch	50-100 ml neutrales Öl
<b>Für die Tomaten:</b>	150 g Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
2 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer	
<b>Für die Pinienkerne:</b>	20 g Pinienkerne	
<b>Für den Chip:</b>	20 g ital. Hartkäse	

## Für die Ravioli:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, 15 Minuten kaltstellen.

## Für die Füllung:

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 1 TL Saft auspressen. Käse fein reiben. Kräuter fein schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken, bis zur Verwendung kühl stellen.

## Für die Fertigstellung:

Nudelteig dünn ausrollen, mit einem Teelöffel die Füllung im Abstand von 3 cm darauf verteilen und zu Ravioli formen. 2 Minuten im heißen Wasser garen.

## Für den Knoblauchschaum:

Knoblauchzehen abziehen und in einem Topf mit der Milch und dem Fond 10 Minuten weichkochen. Alles pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL kalte Butter dazugeben und kräftig aufschäumen, Lecithin für den Stand.

## Für das Schnittlauch-Öl:

Schnittlauch etwas zerkleinern und mit dem Öl pürieren. Durch ein feines Sieb abtropfen lassen. Wichtig: Nicht ausdrücken, da das Öl sonst trüb wird.

## Für die Tomaten:

Tomaten mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Alles in eine kleine Auflaufform geben und 10 Minuten im heißen Ofen karamellisieren.

Dann die Haut entfernen.

## Für die Pinienkerne:

Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

## Für den Chip:

Käse fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. In den Backofen schieben und 6 Minuten bei 180°C backen.

Katharina Angewitz am 21. Januar 2026