

Ravioli, Ricotta-Füllung, Knoblauch-Schaum, Tomaten

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

200 g Mehl, 00

Für die Füllung:

50 g ital. Hartkäse

1-2 Zwg. Rosmarin

Für den Knoblauchschaum:

100 ml Milch

1 Msp. Lecithin

Für das Schnittlauch-Öl:

Für die Tomaten:

2 EL brauner Zucker

Für die Pinienkerne:

Für den Chip:

3 Eier, M

100 g Semola

1 Zitrone, Abrieb, Saft

1-2 Zwg. Schnittlauch

1-2 Zwg. Oregano

1 Knoblauchknolle

50 ml Sahne

Salz, weißer Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

150 g Kirschtomaten

Salz, Pfeffer

20 g Pinienkerne

20 g ital. Hartkäse

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

200 g Ricotta

1-2 Zwg. Thymian

Salz, Pfeffer

1 EL kalte Butter

50 ml Gemüsefond

50-100 ml neutrales Öl

3 EL Olivenöl

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 Anglewitz am 21. Januar 2026