

Raviolo Eigel, Bolognese, Nussbutter mit Schinken-Segel

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

185 g Weizenmehl, Type 550	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	100 ml warmes Wasser
1 EL Tomatenmark	feines Salz	

Für die Bolognese:

100 g gemischtes Hackfleisch	10 Kirschtomaten	1 kleine Möhre
1 kleines Stück Sellerie	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark	50 ml Rotwein	50 ml Rinderfond
2 Zweige Basilikum	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano
1 Zitrone	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Raviolo:

5 Eier, Größe S

Für die Nussbutter:

1 Stück Butter

Für die Garnitur:

10 Kirschtomaten, am Strauch	4 Scheiben Serranoschinken	2 EL Pinienkerne
20 g Parmesan	1 Zweig Basilikum	Olivenöl, Puderzucker

Für den Nudelteig:

Das Wasser mit dem Backpulver verrühren und langsam zum Mehl geben. Tomatenmark unterrühren. Alles gut salzen und zu einem Teig verkneten – beiseite stellen.

Für die Bolognese:

Tomatenmark in einer Pfanne rösten, Olivenöl und Hackfleisch dazugeben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Tomaten, Möhre und Sellerie ganz klein würfeln und mit Zwiebel in die Pfanne geben. Knoblauch erst kurz bevor mit Rotwein und Rinderfond abgelöscht wird dazugeben und alles einkochen lassen. Am Schluss Basilikum, Rosmarin und Oregano hacken und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb- und Saft abschmecken.

Für den Raviolo:

Eier trennen. Nudelteig dünn ausrollen und in kleine Vierecke schneiden.

Bolognese auf ein Stück ausgerollten Nudelteig als Nest anrichten, oben drauf ein kleines Eigelb geben und als Ravioli verschließen. 2-3 Minuten in Salzwasser kochen. Vorsichtig mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für die Nussbutter:

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und bräunen.

Für die Garnitur:

Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Tomaten mit Olivenöl und Puderzucker bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Schinken auf einem Backpapier dazugeben. Parmesan hobeln. Basilikumblätter in einer Pfanne mit heißem Fett frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchepapier abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Prennig am 07. September 2021