

Schwarze Ravioli, Garnelenfüllung, weißem Tomatensud

Für zwei Personen

Für die Korallen-Chips:

4 g Sepia-Tinte 20 g Mehl 120 ml Öl
Salz

Für den Teig:

1 Ei 8 g Sepia-Tinte 200 g Mehl, 00
50 g Mehl, Arbeitsfläche 1 TL Olivenöl Salz

Für die Füllung:

6 Black Tiger Garnelen 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb 10 g Parmesan 80 g Mascarpone
1 EL Sahne Olivenöl Salz, weißer Pfeffer

Für den Tomatensud:

800 g Tomaten 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
100 g Sahne 100 ml Gemüsefond 50 ml Weißwein
 $\frac{1}{4}$ Bund Basilikum 2 EL Olivenöl Zucker
Salz weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

weiße Blüten

Für die Korallen-Chips: 100 ml Wasser mit den restlichen Zutaten mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Bei mittlerer Temperatur in der Pfanne Korallenchips knusprig ausbacken. Auf einem Küchentuch das überschüssige Öl auffangen.

Anschließend salzen und für die Garnitur zur Seite legen.

Für den Teig: Aus allen Zutaten in einer Küchenmaschine einen Teig herstellen. Je nach Größe der Eier 30-50 ml Wasser zufügen. Ca. 3 Minuten kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten in den Kühlschrank geben.

Anschließend sehr dünn ausrollen und Ravioli herstellen. Ravioli ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze in reichlich gesalzenem Wasser kochen.

Für die Füllung: Schalotte und Knoblauch abziehen. Garnelen, Knoblauch und Schalotte sehr fein hacken, je nach Belieben der Konsistenz sogar pürieren. Alles in der Pfanne in reichlich Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Parmesan reiben. Parmesan, Mascarpone und Sahne unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Füllung mit Zitronenabrieb abschmecken. Vor dem Befüllen der Ravioli die Masse gut durchkühlen.

Für den Tomatensud: Tomaten und Basilikum sehr fein pürieren, je nach Konsistenz etwas Gemüsefond zugeben. Alles in ein dünnes Mulltuch geben und die durchsichtige Flüssigkeit auffangen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und farblos in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Tomatenflüssigkeit hinzugeben und alles etwas einreduzieren.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles nochmal durch ein Sieb abseihen, um den Knoblauch und die Schalotten zu entfernen. Sahne aufschlagen und kurz vor dem Servieren unterrühren. Kurz aufmixen.

Für die Garnitur: Blüten als Garnitur verwenden.

Romy Krämer am 30. Oktober 2024