Mit Ziegenkäse und Parmesan gefüllte Ravioli, Tomaten

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier	135 g Semola	65 g Weizenmehl, 00
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

100 Ziegenfrischkäse	60 g Parmesan	1 Zitrone, Abrieb
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten:

13 Kirschtomaten	3 Sardellenfilets	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 rote Chili	2 Zweige Zitronenthymian
4 cl Agavendicksaft	Piment d'Espelette	Chiliflocken
Kampotpfeffer	Olivenöl	Salz

Für das Basilikum-Joghurteis:

500 g Crème-fraîche	500 g Naturjoghurt, 3,5%	2 Zitronen, Saft
1 großes Bund Basilikum	90 g Puderzucker	1 TL Johannesbrotkernmehl

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne

Für den Ravioliteig:
Die Eier trennen und Eigelb auffangen. Aus Eigelb, Semola, Mehl und einer Prise Salz einen glatten Nudelteig herstellen. Ggf. mit etwas Wasser nachhelfen. Nudelteig 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:
Parmesan reiben. Ziegenfrischkäse mit geriebenem Parmesan vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.
Nudelteig in zwei Bahnen dünn mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen Die Füllung in kleinen Portionen auf dem ausgerollten Nudelteig versteilen. Eine zweite Bahn Nudelteig darauf platzieren und zu Ravioli ausstechen. Die Ränder leicht mit Wasser befeuchten und gut andrücken.

Für die Tomaten:
Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Tomaten blanchieren, häuten und fein schneiden. Alles zusammen mit Sardellen in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Piment d´Espelette, Chiliflocken und Chili würzen und Zitronenthymian hinzugeben. Agavendicksaft dazugeben und Tomaten für 15 Minuten schmoren lassen.

Für das Basilikum-Joghurteis:
Zitronen auspressen und Saft auffangen. Basilikum waschen und gründlich trockenwedeln. Alle Zutaten mit dem Pürierstab mixen.
Anschließend für mind. 20 Minuten in eine Eismaschine geben.

Für die Garnitur:
Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Inge Marianne Peters am 25. Juni 2024