

Käse-Ravioli auf Würztomaten-Kompott

Für 4 Personen

300 g Mehl	3 Eier	Salz
1 Prise Muskat	400 g Gaperonkäse	80 g fein geriebenes Weißbrot
Pfeffer	1 Eigelb	2-3 Stängel Kerbel
6 Tomaten	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
130 ml Olivenöl	100 ml Weißwein	Cayennepfeffer
4 Fleischtomaten	2 Zitronen	3 EL Balsamico
1 Bund Basilikum		

Für den Teig Mehl, Eier, 1 Prise Salz und Muskat zu einem glatten Teig kneten (ist der Teig zu trocken, evtl. ganz wenig Wasser zugeben), diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Käse entrinden und anschließend durch ein Haarsieb streichen. Käse mit Brotbröseln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit Eigelb einstreichen, dann die Teigbahn halbieren, auf eine Hälfte Käsehäufchen darauf setzen. Je ein Kerbelblatt darauf geben und mit der zweiten Teighälfte bedecken, gut andrücken und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit 3 EL Olivenöl die Schalotten und eine gehackte Knoblauchzehe glasig anschwitzen, Tomatenwürfel und Weißwein zugeben und die Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Für die Pistousauce Fleischtomaten am Stielansatz einritzen, kurz in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Von den Zitronen den Saft auspressen. Fleischtomatenwürfel in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Balsamico, 100 ml Olivenöl und der fein gehackten Knoblauchzehe vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser 3 Minuten sanft köcheln und anschließend 2 Minuten ziehen lassen. Basilikumblätter fein schneiden und sowohl unter die Gewürztomaten als auch unter die Pistousauce mischen. Tomatenkompott auf Tellern anrichten, Ravioli und Pistousauce darauf geben und servieren.

Harald Wohlfahrt Montag, 21. März 2011