

Frischkäse-Ravioli mit Oliven-Tomaten-Vinaigrette

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Mehl Type 405	5 Eigelb
2 Eiweiß	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für die Füllung:

1/2 Bund Basilikum	80 g Mozzarella	3 EL Mascarpone
1 TL Olivenöl	1 TL Estragon-Essig	Meersalz
weißer Pfeffer	1 Ei	Mehl

Für die Vinaigrette:

2 Tomaten	10 schwarze Oliven	10 grüne Oliven
1 Msp. Senf	2 EL Aceto balsamico, gereift	2 EL Aceto balsamico, jung
2 EL Gemüsebrühe	2 EL Portwein	50 ml Madeira
Meersalz	weißer Pfeffer	8 EL mildes Olivenöl
2 Zweige Oregano		

Für den Nudelteig Beide Mehle, Eigelbe und Eiweiß mit Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens vier Stunden kaltstellen. Für die Füllung Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein schneiden. Mozzarella fein hacken und nach und nach mit dem Mascarpone vermengen. Mit Olivenöl, Essig, Meersalz und Pfeffer abschmecken und die Basilikum unterrühren. Den Ravioliteig halbieren und zu 1mm dünnen Platten ausrollen. Auf eine Teigplatte die Käsemischung in kleine Häufchen aufsetzen. Mit verquirltem Ei die Zwischenräume bestreichen. Die zweite Teigplatte auflegen und an den Rändern und in den Zwischenräumen gut andrücken. Ravioli mit einem Ravioliausstecher ausstechen, mit Mehl bestäuben und auf ein Tuch legen. Für die Vinaigrette Die Tomaten kurz in heißes Wasser einlegen, abschrecken und enthäuten. Tomaten halbieren, die Stielansätze entfernen, entkernen und klein würfeln. Die Oliven entsteinen und klein würfeln. In einer Schüssel Senf, beide Essigsorten, Brühe, Portwein und Madeira mit Salz und Pfeffer glatt rühren. Zuletzt das Olivenöl nach und nach einrühren. Tomaten und Oliven untermischen. Die Ravioli in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten garen, abgießen und auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette überziehen und mit Oregano garnieren.

Frank Buchholz 19. März 2012