

Ziegenkäse-Ravioli, Ananastomaten, Nussbutter

Für 4 Portionen

Nudelteig:

300 g Mehl	250 g Semola	5 Eigelb
2 Eier	1 EL Olivenöl	1 TL Salz
3 EL Rote-Bete-Sirup		

Käsefüllung:

200 g Mascarpone	200 g Ziegenfrischkäse	100 g Ziegenquark
100 g alter Ziegenkäse	Zitronen-Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Eigelb		

Haselnuss-Nussbutter:

300 g Butter	50 g Haselnüsse, gerieben	200 g Haselnüsse, gestoßen
2 EL Zitronenöl	Salz, Pfeffer	

Ananastomaten:

3 EL Zucker	2 Knoblauchzehen	1 Lorbeerblatt
6 Thymianzweige	1 große Ananastomate	2 EL Zitronenöl
2 EL Olivenöl	1/2 Bund Basilikum	Pfeffer

Nudelteig: Alle Zutaten in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verarbeiten. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Käsefüllung: Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Ravioli: Nudelteig in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Nudelholz flach rollen und mit der Nudelmaschine nach und nach dünn ausrollen, bis man fast hindurchsehen kann. Falls der Teig zu feucht ist, etwas Semola einarbeiten.

Die Käsefüllung teelöffelweise oder mit einem Spritzsack im Abstand von etwa 5 cm leicht versetzt auf den Teig geben. Die Ränder um die Füllung herum mit Eigelb-Wasser-Gemisch bestreichen. Eine zweite Teigbahn darüberlegen, Luft herausdrücken und die Ränder gut andrücken. Mit einem passenden Ravioliausstecher ausstechen.

In reichlich gesalzenem Wasser 12 Minuten kochen lassen. Herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Butter glasieren.

Haselnuss-Nussbutter: Die Butter in einer Sauteuse bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und das Wasser verdampfen. Die geriebenen und gestoßenen Haselnüsse zugeben und weiterköcheln, bis die Butter hellbraun wird und nussig duftet. Mit Zitronenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Ananastomaten: Die Tomatenstücke mit Zitronenöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und 5 Minuten ziehen lassen. Den Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren. Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian und die marinierten Tomaten hinzufügen, kurz köcheln lassen, bis sich das Karamell gelöst hat; Basilikumstreifen unterheben.

Anrichten: Einige der geschmolzenen Tomaten mit etwas Sud auf einem Teller verteilen. 3-5 Ravioli dazwischen platzieren. Drei großzügige Esslöffel Haselnuss-Nussbutter darüber verteilen. Mit Kapuzinerkresse-Blättern und -Blüten garnieren und servieren.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 31. Oktober 2025