



TOMATEN-RAVIOLI »CAPRESE«

mit Parmesan-Schaum und Basilikum-Zabaione

Zubereitet von Hobbyköchin Lubina Jeschke

FÜR 2 PERSONEN

FÜR DEN TEIG:

1 Ei (M)
50 g Weizenmehl Type 550 (+ Mehl zum Arbeiten)
50 g Hartweizengrieß
25 g Tomatenmark

FÜR DIE RAVIOLI:

4 getrocknete Tomaten in Öl
1 Kugel Mozzarella (125 g)
6 Basilikumblätter
1 EL Tomatenmark

FÜR DIE TOMATEN:

10 kleine Kirschtomaten
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1-2 TL gereifter Balsamicoessig

FÜR DEN PARMESAN-SCHAUM:

70 g Parmesan
200 g Sahne
40 ml Milch

FÜR DEN TEIG:

In einer Schüssel das Ei leicht mit dem Pürierstab aufschäumen. Mehl, Grieß und Tomatenmark dazugeben. Alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Evtl. etwas mehr Mehl dazugeben, wenn der Teig noch zu feucht ist. Den Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Den Teig portionsweise und gut bemehlt in dünne Lagen ausrollen. Aus den Lagen Teigstücke, glatt rund oder gewellt, ausstechen. Die Teigreste jeweils wieder verkneten und wie vorher verarbeiten, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Es werden 12 Teig-Plättchen gebraucht.

FÜR DIE RAVIOLI:

Die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden. Mozzarella klein würfeln. Das Basilikum abbrausen und trocken tupfen. Mittig auf die Hälfte der Teig-Plättchen je 1 Basilikumblatt geben, darauf 1 Msp. Tomatenmark streichen, darauf 2 Tomatenstreifen und einige Mozzarella-Würfel legen. Den verbliebenen Teigrand jeweils mit Wasser benetzen und ein zweites Teig-Plättchen daraufsetzen.

Kurz vor dem Servieren reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Ravioli in mehreren Portionen ins sprudelnd kochende Wasser geben und darin al dente garen.

FÜR DIE TOMATEN:

Kirschtomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und anschließend häuten. Schalotte und Knoblauch schälen und klein würfeln. Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel in der Pfanne anschwitzen, die Kirschtomaten dazugeben und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Ravioli kurz vor dem Servieren mit in die Tomaten-Pfanne geben und kurz durchschwenken.

FÜR DEN PARMESAN-SCHAUM:

Den Parmesan fein reiben. 100 g Sahne und die Milch aufkochen und den geriebenen Parmesan einrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat. Sahnemischung mit Salz abschmecken. Nicht mehr kochen lassen, aber warm halten. Kurz vor dem Anrichten die restliche Sahne dazugeben und die Sauce mit dem Pürierstab kräftig aufschäumen.

**FÜR DIE BASILIKUM-ZABAIONE:**

20 g Basilikumblätter
75 ml trockener Weißwein
15 g Zucker
2 Eigelb

AUSSERDEM:

Salz | schwarzer Pfeffer
10 g Pinienkerne und Basilikumblätter
zum Garnieren

FÜR DIE BASILIKUM-ZABAIONE:

Basilikumblätter abbrausen, trocken tupfen und in einen hohen Rührbecher geben. Den Weißwein dazugießen und die Basilikumblätter mit dem Pürierstab pürieren, dann durch ein Sieb in eine Metallschüssel streichen. Zucker und Eigelbe zum Basilikumpüree geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und erhitzen. Die Schüssel auf den Topf setzen und die Basilikummischung über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Zabaione aufschlagen.

ZUM SERVIEREN:

Die Pinienkerne zum Garnieren in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Basilikumblätter abbrausen, trocken tupfen und kleiner zupfen oder in Streifen schneiden. Ravioli und Tomaten aus der Pfanne auf Teller oder in Schalen geben, mit Basilikum und Pinienkernen bestreuen. Parmesan-Schaum und Basilikum-Zabaione mit anrichten.