

Rote-Bete-Ravioli, Lachs-Tortelloni, Tagliatelle

Für zwei Personen

Für den Nudelteig: 4 Eier 200 g doppelgr. Weizenmehl
1 EL Milch 1 EL Olivenöl 3 EL Rapsöl
1 EL Tomatenmark $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Mehl, Salz

Für die Ravioli:

1 Zwiebel 1 Stück Ingwer 1 Knolle vorgek. Rote Bete
50 g Feta 50 g Semmelbrösel 1 EL Mohnsamen
2 EL Butter Salz Pfeffer

Für die Tortelloni:

150 g Wildlachsfilet 1 Zitrone 75 ml Crème-double
3 Stängel Dill 2 EL Butter Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle: 10 Kirschtomaten 1 Bund Lauchzwiebeln
2 Zehen Knoblauch 1 rote Chilischote 30 g Parmesan
Olivenöl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Pasta in einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. In einem Topf Wasser für die Tomaten zum Kochen bringen. Für den Nudelteig Eier, Mehl, Milch, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem elastischen Teig kneten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und mit Rapsöl mixen. Den Teig dritteln. Ein Drittel mit Tomatenmark verkneten, ein Drittel mit Petersilienöl verkneten und ein Drittel so belassen. Für die Rote-Bete-Ravioli Rote Bete pürieren. Feta zerkrümeln und unter Rote-Bete-Püree mischen. Ingwer schälen und fein hacken. Zwiebel abziehen und würfeln. 1 EL Butter zerlassen, Zwiebel und Ingwer darin andünsten. Semmelbrösel hinzufügen und kurz anrösten. Zwiebel, Ingwer und Semmelbrösel mit Rote Bete und Feta vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Naturbelassenen Teig mit Mehl bestäuben und mit einer Nudelmaschine zu einer Teigplatte ausrollen. Füllung in kleinen Häufchen auf die Hälfte des Teigs geben, mit anderer Hälfte bedecken und Ravioli ausstechen. In kochendem Salzwasser garen, bis die Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen. Dann abschöpfen. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen, Mohn hinzufügen und Ravioli darin schwenken. Für die Lachs-Tortelloni Lachsfilet kalt abbrausen und trockentupfen. Dill abbrausen, trockenwedeln und Spitzen abzupfen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Lachs, einen Teil des Zitronenabriebs, Crème double und Dill zu einer Farce pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Grünen Teig mit Mehl bestäuben und mit einer Nudelmaschine zu einer Teigplatte ausrollen. Quadrate ausschneiden, Farce darauf geben und Tortellini formen. In kochendem Salzwasser garen, bis die Tortelloni an der Wasseroberfläche schwimmen. Butter in einer Pfanne schmelzen, restlichen Zitronenabrieb und Salz dazugeben und Tortelloni darin schwenken. Für die Tagliatelle Parmesan reiben und für die Garnitur beiseite stellen. Roten Teig mit Mehl bestäuben, mit einer Nudelmaschine zu einer Teigplatte ausrollen und zu Tagliatelle verarbeiten. Chilischote waschen, halbieren, Kerne entfernen und klein hacken. Lauchzwiebeln putzen und klein schneiden. Kirschtomaten mit heißem Wasser überbrühen, Haut abziehen und Fruchtfleisch klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tagliatelle in kochendem Salzwasser circa 3 Minuten garen, dann abschütten. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Lauchzwiebeln andünsten, Chili, Knoblauch und Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker abschmecken. Tagliatelle hinzufügen und mit Gemüse vermengen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Tris di pasta auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Zimmermann am 12. September 2016