

Ricotta-Ravioli mit Tomaten, Basilikum-Parmesan-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

150 g doppelgriffiges Mehl	4 Eier	100 g Ricotta
150 g getrock. Öl-Tomaten	ingelegt	2 EL Pinienkerne
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Parmesan	250 ml Sahne	1 Bund Basilikum
Salz		

Für die Tomaten:

100 g Cherrytomaten	1 Prise Zucker	3 EL Butter
---------------------	----------------	-------------

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne	50 g Austernpilze	50 g Parmesan
------------------	-------------------	---------------

Für die Ravioli:

Die Eier trennen. Aus Mehl, einem Ei, drei Eigelben, Salz und evtl. 1-2 TL Wasser einen glatten Teig herstellen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, anschließend fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und fein hacken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Ricotta mit Pinienkernen, Tomaten und Basilikum vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Kreise ausstechen und die Füllung in kleinen Portionen auf den Teig setzen. Ravioli zusammenklappen, Luftblasen austreichen, Teigränder gut andrücken. In Salzwasser 8-10 Minuten garen.

Für die Sauce:

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, neunzig Prozent der Basilikumblätter hinzugeben und alles gründlich pürieren. Die Basilikumsahne durch ein Sieb geben, um kleine Basilikumstücke zu vermeiden. Parmesan reiben, in den Topf geben, mit dem Pürierstab einarbeiten, mit Salz abschmecken und ein wenig einkochen lassen, bis eine feine und cremige Sauce entstanden ist. Restlichen Basilikum als Garnitur verwenden.

Für die Tomaten:

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker hinzufügen und verrühren. Cherrytomaten darin anschmoren.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett erhitzen. Im Anschluss aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Austernpilze putzen und in schmale Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze hinzugeben und darin goldbraun braten. Parmesan reiben.

Ravioli mit Sauce und Cherrytomaten auf Tellern anrichten und mit Basilikum, Pinienkernen, Austernpilzen und Parmesan garniert servieren.

Beeke Meister am 09. August 2023