

# Kalb-Ravioli mit Tomaten-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Ravioli-Teig:

9 Eier  
1 Prise Salz

250 g Weizenmehl, Type 550    2 EL Olivenöl

### Für die Füllung:

300 g Kalbshackfleisch, 20% Fett  
1 große Zwiebel  
75 g Frischkäse  
1 TL Koriandersamen  
Pfeffer

1 Karotte  
50 g Pinienkerne  
1 EL Butter  
Piment d'Espelette

1 Stück Knollensellerie  
125 g Ricotta  
1 Bund Petersilie  
1 TL Salz

### Für die Tomatensauce:

800 g geschälte San-Marzano-Tomaten  
Sahne  
1 EL Tomatenmark  
3-4 Zweige Thymian  
Salz

3 Schalotten  
100 ml Wermut  
3-4 Zweige Basilikum  
Zucker  
Pfeffer

1 Knoblauchzehe  
100 ml trockenen Weißwein  
3-4 Zweige Estragon  
2 EL Olivenöl

### Für die Garnitur:

2 runde Cocktailtomaten  
10 g Parmesan  
2 Blätter Basilikum

mit Grün  
100 g Butter  
Meersalz

1 Zitrone  
2 Blätter Estragon

### Für den Ravioli-Teig:

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Mehl, Olivenöl und Salz in eine große Schüssel geben und mit der Hand vermischen. Nach und nach anfangen mit den Händen zu kneten. Wenn alle Zutaten sich zu einer Masse verbunden haben, Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer festen Unterlage mit beiden Händen sehr kräftig durchkneten. Der Teig sollte nach ca. 2-3 Minuten elastisch sein. Sollte er zu sehr kleben, Mehl nachgeben, sollte er zu trocken sein, dann etwas Wasser hinzugeben. Anschließend für 20 Minuten in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

### Für die Füllung:

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen lassen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und zur Butter geben. Karotte und Sellerie schälen, ebenfalls ganz fein hacken und hinzugeben. Alles andünsten, ohne dass sich Röstaromen bilden. Koriander im Mörser fein zermahlen.

Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Gemüse bissfest garen, dann von der Hitze nehmen und in eine Schüssel zum Abkühlen geben. Pinienkerne goldbraun anrösten, ca.  $\frac{3}{4}$  der Kerne zerhacken und zu der Masse geben, Rest für die Garnitur beiseitestellen.

Kalbshackfleisch, Ricotta und Frischkäse sowie Piment d'Espelette (nach Geschmack) hinzugeben und alles mit den Händen verkneten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse sollte geschmeidig und sehr locker sein. Sollte sie zu fest erscheinen, etwas Sahne bis zur gewünschten Konsistenz angießen.

Masse komplett abkühlen lassen.

### Für die Fertigstellung:

Teig aus dem Kühlschrank holen und mit der Nudelmaschine so dünn ausrollen, dass man die Tischplatte dadurch sehen kann. Jeweils einen gehäuften TL der Kalbsmasse auf die Nudelplatte legen und mit einer weiteren Nudelplatte abdecken. Luft einschließen rausarbeiten. Mit einem

Ravioliausstecher schöne Ravioli ausstechen und am besten unmittelbar für 2-4 Minuten in gut gesalzenes, kochendes Wasser geben.

**Für die Tomatensauce:**

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen, fein hacken oder reiben und hinzugeben. Basilikum, Estragon und Thymian abrausen, trockenwedeln und jeweils 3-4 Zweige mit in die Pfanne geben, 1-2 Minuten mit andünsten lassen. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Zunächst mit dem Wermut ablöschen, kurz einköcheln lassen, dann den Weißwein hinzugeben und ebenfalls kurz einköcheln lassen. Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst lieber vorsichtig, da die Sauce noch einreduziert. Alles bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen.

Sollte sie zu weit reduziert sein, etwas Wasser angießen. Gegen zu viel Säure optional mit einem Schuss Sahne oder Zucker gegensteuern.

Sauce passieren.

**Für die Garnitur:**

Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einritzen und kurz blanchieren. Im Anschluss am Grün festhalten und die Haut nach oben klappen. Sollte sie abreißen, dann Haut komplett entfernen. Butter in eine Pfanne geben und eine Nussbutter herstellen. Ravioli vor dem Servieren kurz in Nussbutter schwenken.

Estragon und Basilikum abrausen, trockenwedeln, ganz fein hacken und am Ende über die Sauce geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben. Zitronenabrieb und Meersalz über das Gericht streuen. Pinienkerne (s.o.) ebenfalls auf die Ravioli geben. Parmesan kurz vor dem Servieren frisch reiben und apart servieren.

Maximilian Klösges am 22. August 2022