

Ravioli mit Schweinefleisch-Füllung, Artischockenherzen

Für zwei Personen

Für den Pastateig:	1 Ei	100 g Mehl
1 TL Olivenöl	Salz	
Für die Füllung:	120 g Schweinerücken	30 g geräucherter Speck
1 kleine Zwiebel	20 g Parmesan	50 g Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	
Für die Artischocken:	1 Dose Artischockenherzen	70 g Butter
Für die Tomatencoulis:	5-8 Cherrytomaten	3 getrocknete Tomaten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 EL Olivenöl
Für den Parmesanchip:	100 g Parmesan	
Für die Vinaigrette:	4 EL Walnussöl	4 EL Traubenkernöl
4 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoccreme	
Für die Garnitur:	20-40 g Parmesan	

Für den Pastateig:

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Mehl und mit Ei, Öl und einer Prise Salz vermengen. Zu einem nicht klebrigen Teig verarbeiten. Dann dünn ausrollen, bis er fast durchsichtig ist und in Quadrate schneiden.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck in Würfel schneiden.

Schweinerücken Speck und Zwiebel in einer Pfanne anbraten, denn den Schweinerücken dazugeben. Tomatenmark einrühren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben.

Petersilie und Parmesan unter die Masse heben und vermengen. Kurz abkühlen lassen. Die Masse kurz mixen und portionsweise auf dem ausgerollten Teig verteilen. Zu Ravioli formen.

Pfanne für die Artischocken aufgestellt lassen.

Für die Artischocken:

Artischockenherzen halbieren. Butter in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Artischockenherzen hineingeben. Gut schwenken und erwärmen.

Für die Fertigstellung: Ravioli für 2 Minuten in kochendes Wasser geben und gleich danach in die Pfanne zu den Artischockenherzen geben und gut schwenken.

Für die Tomatencoulis:

Cherrytomaten und getrocknete Tomaten klein würfeln. Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Schnittlauch, Olivenöl und Salz vermengen.

Für den Parmesanchip:

Parmesan reiben, auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen kurz braun werden lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Vinaigrette:

Walnussöl, Traubenkernöl, Olivenöl und Balsamicoccreme verrühren und am Ende über das Gericht träufeln.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über das Gericht streuen.

Jean-Charles Bigot am 23. Januar 2023