

Auberginen-Ravioli mit Basilikum-Soße

Für 2 Personen

Für die Ravioli:

50 g Mehl
Salz, Pfeffer

50 g Hartweizen 1 Ei

Für die Auberginen-Füllung:

1 kleine Aubergine
1. Zweig Thymian
1 EL Olivenöl

1 kleine Schalotte 1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker 1 TL Balsamessig
Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Ei
100 ml Crème double
100 ml Geflügelfond

2 Schalotten 4 Blätter Basilikum
25 g Butter 25 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Das Mehl zusammen mit dem Hartweizen, dem Ei sowie einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Aubergine waschen, trocken tupfen, halbieren und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen. Die Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Beides in das heiße Öl geben, andünsten und mit dem Zucker karamellisieren. Die Aubergine sowie den Thymianzweig mit zu den Schalotten in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Balsamessig ablöschen und einige Minuten dünsten. Die Masse anschließend auf einem Teller abkühlen lassen. Für die Sauce einen Teil der Butter in einem Topf aufschäumen. Die Schalotten abziehen, fein hacken, in die Butter geben und glasig dünsten. Mit dem Geflügelfond ablöschen und zu etwa einem Drittel einkochen lassen. Die Crème double sowie die Sahne zugeben und kurz köcheln lassen. Die Sauce passieren und nochmals köcheln lassen. Den Rest der Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Basilikumblätter zugeben und pürieren. Eine ausreichende Menge Salzwasser in einem Topf erhitzen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Auberginen-Füllung in Häufchen auf der Hälfte des Teiges verteilen. Das Ei trennen und das Eiweiß rund um die Füllung auftragen. Die andere Hälfte der Nudelplatte darüberlegen und fest andrücken. Die Ravioli ausstechen und in dem siedenden Salzwasser garen. Die Auberginen-Raviolis zusammen mit der Basilikum-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Marion Leopoldi am 21. Oktober 2014