

Ravioli mit Garnelen-Füllung und Paprika-Schaum

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

3 Eier 200 g Pastamehl 1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Scampi:

10 Garnelen, küchenfertig 2 EL Ricotta 4 EL Weißwein
2 Zehen Knoblauch 1 Ei 1 EL Olivenöl
Salz schwarzer Pfeffer

Für den Paprikaschaum:

2 Paprika, rot 1 Knoblauchzehe 1 Schalotte
100 g Sahne 200 ml Hummerfond 2 TL Balsamico Essig, weiß
2 EL Olivenöl Cayennepfeffer Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Stiele Basilikum

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Für den Paprikaschaum die Paprikaschoten halbieren, putzen und die Kerne entfernen. Die Paprikahälften in Stücke schneiden. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika, den Knoblauch und die Schalotte darin anbraten. Anschließend mit dem Fond aufgießen und mit etwas Salz, ein wenig Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Für den Nudelteig die Eier aufschlagen. Das Mehl, die Eier und das Salz zu einem glatten Teig verarbeiten und ein paar Minuten ruhen lassen.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, von Kopf und Schwanz befreien, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Anschließend mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Die Garnelen für kurze Zeit in die Pfanne geben und mit dem Weißwein ablöschen. Die Garnelen vom Herd nehmen und kleinschneiden. Abschließend die Garnelen mit dem Ricotta vermischen.

Den Ravioliteig ausrollen und in die Ravioliform geben. Das Ei aufschlagen und das Eiweiß von dem Eigelb separieren. Garnelen-Ricotta-Mischung über den Teig geben und zu einer Tasche verarbeiten. Die Ravioli in dem kochenden Wasser für kurze Zeit kochen.

Die Paprikasauce mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Essig, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen. Die Sauce noch einmal schaumig rühren und drei Esslöffel der geschlagenen Sahne hinzufügen.

Das Basilikum waschen und trocknen.

Die selbstgemachten Ravioli mit Garnelenfüllung und Paprikaschaum auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Orietta Stein am 12. Mai 2015