

# Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung, Parmesan-Pilz-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Füllung:**

100 g getr. Tomaten	100 g Ricotta	15 g Pinienkerne
1 /2 Bund Basilikum	1 Prise Piment-d'Espelette	Pfeffer, Salz

**Für den Teig:**

100 g Mehl	2 Eier (M)	1 EL Olivenöl
Salz		

**Für die Sauce:**

2 Schalotten	100 g kl. weiße Champignons	1 Limette
90 g Butter	150 g Sahne	50 g Parmesan
200 ml Geflügelfond	100 ml trockener Sekt	

**Für die Garnitur:**

8 Kirschtomaten	Olivenöl
-----------------	----------

Für den Teig ein Ei trennen, mit Mehl, Öl und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Für die Füllung getrocknete Tomaten abtropfen, fein hacken. Pinienkerne ebenfalls fein hacken. Basilikum waschen, trockenwedeln und bis auf ein paar Blätter, fein schneiden. Tomaten, Pinienkerne, Basilikum, Ricotta, etwas Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette verrühren.

Gekneteten Teig mit Mehl bestäuben und mit einem Teigroller zu zwei dünnen Teigplatten ausrollen. Eigelb vom Ei trennen, eine ausgerollte Teigplatte mit dem Eigelb bestreichen. Nun im Abstand von drei bis vier Zentimeter je ein Teelöffel Füllung auf dem Teig verteilen. Anschließend die andere Teigplatte drauflegen und die Zwischenräume andrücken. Ravioli ausstechen.

Für die Ravioli einen Topf mit Wasser erhitzen.

Für die Sauce Schalotten abziehen und fein hacken. Pilze putzen. Ein Esslöffel Butter in eine Pfanne geben, erhitzen. Schalotten und Pilze dazugeben, hell andünsten. Sekt eingießen. Geflügelfond dazugeben, die Hälfte einkochen. Sahne hinzugeben und aufkochen. Parmesan mit einer Käsehobel reiben, mit der restlichen kalten Butter untermixen. Limette halbieren, auspressen und die Sauce mit dem Saft abschmecken.

Ravioli in das bereits kochende Salzwasser geben und drei Minuten garen. Anschließend abtropfen lassen.

Für die Garnitur Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden. In eine Pfanne mit Olivenöl geben und etwas anbraten.

Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung und Parmesan-Pilz-Sauce auf Tellern anrichten, Ravioli mit Kirschtomaten garnieren und servieren.

Tatjana Lopuga am 19. April 2016