

Ravioli mit Lachs-Frischkäse-Füllung und Zwiebel-Confit

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

100 g Mehl Type 00	100 g Hartweizenmehl	30 ml Olivenöl
2 Eier	Salz	

Für die Füllung:

4 Scheiben Räucherlachs	1 Zitrone	150 g Ziegenfrischkäse
150 g Frischkäse	70 g Mascarpone	30 ml Sahne
2 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
30 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

10 Cherrytomaten	2 rote Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 EL Crema di Balsamico	50 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Basilikum
1 Kästchen Kresse	Olivenöl	

Für den Nudelteig Eier trennen. Mehl, Olivenöl, zwei Eigelb und Salz zu einem kompakten Teig kneten und zehn Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Ziegenfrischkäse, Frischkäse, Mascarpone, Sahne, Olivenöl und Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit der Creme vermengen. Räucherlachs grob schneiden und mit etwas Saft einer Zitrone unter die Füllung heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig mit einer Nudelmaschine zu zwei Platten auswallen. Teigplatten im Abstand von zehn Zentimeter mit circa einem Teelöffel Creme füllen, mit der anderen Platte abdecken und rund ausstechen. In einem Topf mit kochendem Wasser circa drei Minuten kochen lassen.

Für die Sauce Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten, Cocktailtomaten und reichlich gezupften Basilikum dazugeben.

Die Ravioli mit Lachs-Frischkäse-Füllung und rotem Zwiebel-Confit auf Tellern anrichten, mit gehobeltem Parmesan und geschnittener Kresse bestreuen, mit Balsamico-Creme garnieren und servieren.

Michael Tasser am 05. Juli 2016