

Raviolo mit Salsiccia-Füllung, Tomaten-Zucchini-Ragout

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Semola Mehl 3 Eier 2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

3 kleine Salsiccia à ca. 30 g $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle 1 Eiertomate
 $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
1 Zweig Basilikum 1 Zweig Majoran 1 Zweig Rosmarin
Pankomehl Salz Pfeffer

Für das Ragout:

4 Eiertomaten 4 Cocktailtomaten 3 Champignons
 $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle 1 gelbe Zucchini 1 Aubergine
 $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 1 Zweig Thymian 1 Zweig Basilikum
1 Zweig Majoran 1 Zweig Rosmarin 50 ml Weißwein
Olivenöl Zucker Salz
Pfeffer Eiswasser

Für den Raviolo:

Salz

Für die Garnitur:

20 g Parmesan 1 Zweig Basilikum

Für den Teig: Ein Ei trennen. Eiweiß aufbewahren. Mehl mit zwei ganzen Eiern, einem Eigelb, Olivenöl und Salz vermengen und zu einem Teig verarbeiten.

Ordentlich glatt kneten und in Frischhaltefolie 15 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung: Salsiccia aus dem Darm drücken. Zwiebel abziehen und hacken. Fenchel waschen, würfeln und alles zusammen in einer Pfanne scharf anbraten.

Mit jeweils einem Zweig der Kräuter würzen. Knoblauch abziehen, andrücken und ebenfalls zugeben. Tomate in Würfel schneiden und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und fertig garen. Kräuter entfernen. Die Masse mit dem Mixer zu einer glatten Füllung verarbeiten und ggf. zur Festigkeit das Pankomehl untermengen.

Für das Ragout: Eiertomaten waschen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Cocktailtomaten halbieren. Zwiebel abziehen. Fenchel, Zwiebel, Champignons und Aubergine ebenfalls klein würfeln und in Olivenöl andünsten. Mit den Kräutern würzen. Zucchini würfeln und zugeben.

Etwas Weißwein zugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Raviolo: Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Kreise ausstechen (7-8 cm Durchmesser). Mit einem Löffel die Füllung in der Mitte eines ausgestochenen Teigstückes platzieren, Rand mit Eiweiß benetzen und ein weiteres Stück oben drauflegen und mit der Gabel die beiden Teilstücke durch eindrücken verbinden.

Raviolo ca. 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser garen und vorsichtig aus dem Wasser schöpfen. Abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Basilikumblatt abschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen mit Basilikum garnieren und servieren.

Franz-Xaver Zeller am 18. August 2020