

Tomaten-Ravioli, Ziegenkäse-Pilz-Füllung, Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

200 g Weizenmehl (405)	50 g Hartweizengrieß	3 Eier
25 g Tomatenmark	2 EL Olivenöl	1,5 TL Salz
Mehl		

Für die Füllung:

200 g braune Champignons	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
150 g Ziegenfrischkäse	50 ml Sahne	3 EL Pinienkerne
2 Stiele glatte Petersilie	5 EL Olivenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

250 g Babyspinat	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g Pecorino	300 g Sahne	200 ml Gemüfefond
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Stiele glatte Petersilie	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Kerbel
1 Tomate	weiße, rote essbare Blüten	Pecorino

Für den Ravioliteig: Das Mehl und den Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen. Drei Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eine Kuhle in der Mitte der Mehl Hartweizenmischung formen und drei Eigelbe hineingeben. Salz, 2 EL Wasser, Tomatenmark und Olivenöl dazugeben.

Teig zu einer Kugel formen und in einem Gefrierbeutel zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Aus dem Teig mit einer Nudelmaschine dünne Teigstreifen ausrollen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. In Abständen von vier Zentimetern je ein Esslöffel der Füllung platzieren und einen weiteren Teigstreifen darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Raviolistempel ausstechen. Ravioli in Salzwasser für drei Minuten garen.

Für die Füllung: Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und mit Pilzen klein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und ebenfalls klein hacken. Öl in der Pfanne erhitzen und Knoblauch mit den Schalotten darin anbraten. Pilze dazugeben und fünf Minuten anbraten. Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Hälfte für die Deko übrig lassen.

Die Pilz-Mischung aus der Pfanne mit den Pinienkernen, Ziegenfrischkäse und Sahne vermengen. Alles in einem Multizerkleinerer mixen und kurz kaltstellen.

Für die Sauce: Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Sahne und Fod dazugeben und aufkochen lassen.

Den Spinat hinzufügen und für 30 Sekunden kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pecorino reiben und in die Sauce geben.

Für die Garnitur: Kräuter abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Etwas Pecorino zum Servieren reiben. Tomate blumenförmig einschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit übrigen Pinienkernen, Kräutern, Blüten, Pecorino und Tomate garnieren, anschließend servieren.

Katja Gericke am 29. Juni 2021