Gefüllte Ravioli, Feigen-Soße und Parmaschinken

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:		
1 Ei	80 g griffiges Mehl	20 g Hartweizengries
1 Prise Salz		
Für die Füllung:		
50 g Ricotta	50 g Schafskäse	30 g Parmesan
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	1 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Feigensauce:		
5 Feigen	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g kalte Butter	1 EL Tomatenmark	1 EL Honig
roter Portwein	500 ml Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:		
3-4 dünne Sch. Parmaschinken		

Für den Nudelteig:
Aus dem Mehl, dem Hartweizengries, dem Ei und dem Salz in einer Küchenmaschine einen Nudelteig herstellen. Den Nudelteig anschließend kurz im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Füllung:
Parmesan reiben und mit Ricotta und Schafskäse vermengen.
Chiliflocken und Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Für die Fertigstellung: Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen und mit der Füllung füllen.
Danach die Oberseite drüberlegen und mit der Gabel die Seiten festdrücken. Ravioli kurz in Salzwasser kochen.
Für die Feigensauce:
Vier Feigen halbieren und das Innere herauslösen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Olivenöl zusammen mit den Knoblauchzehen und dem Inneren von vier Feigen anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Alles mit dem Portwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Sauce gut einkochen lassen und anschließend alles pürieren. Sauce durch ein Sieb laufen lassen, dann mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren.
Die übrige Feige in Scheiben schneiden und in einem tiefen Teller anrichten.
Für die Garnitur:
Parmaschinken als Garnitur verwenden.

Philipp Ehrhardt am 28. Februar 2023