

Scharfe Bananen-Ravioli

Für 2 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz

Für die Füllung:

3 Schalotten	350 g Banane	1/2 Peperoni
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Soße:

200 ml Gemüsebrühe	1 TL Speisestärke	20 ml Sahne
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
20 g Mandelblättchen		

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist). Schalotten und Banane schälen. Schalotte in feine Würfel, Banane in feine Scheiben schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Peperoni und Banane zugeben, dünsten und zu einer zähen Masse vermischen, mit Pfeffer abschmecken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Teigstücke etwas Bananenmasse geben, die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken. Die Ränder gut andrücken, mit der flachen Hand die Ravioli platt drücken, damit sich die Füllung gut verteilt. Mit einem Zackenrädchen die Ränder verzieren und in leicht kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Soße Gemüsebrühe aufkochen, Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Brühe damit binden, einige Minuten kochen lassen. Sahne untermischen und mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit einer Prise Salz abschmecken. Die Ravioli abtropfen lassen, anrichten, mit den Mandelblättchen bestreuen und mit der Soße umgießen. Dazu passt gut Endivien-Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 11. Februar 2009