

Ricotta-Ravioli in Tomaten-Sud mit Artischocken

Für 4 Personen

250 g Hartweizenmehl	150 g Nudelmehl	Salz
4 Eier	5, 5 EL Olivenöl	10 Tomaten
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Pfeffer	1 Bund Basilikum	250 g Ricotta
4 kleine Artischocken	1-2 EL Butter	8 Kirschtomaten
Basilikum		

Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, den Eiern und 1 TL Olivenöl einen glatten Nudelteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Die Tomaten waschen und den Strunkansatz ausschneiden. Dann die Tomaten vierteln und in einem Mixer grob pürieren. Pürierte Tomaten mit einer geschälten Knoblauchzehe, je einem Zeig Rosmarin und Thymian, 2 EL Olivenöl in einen Topf geben und kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb mit Passiertuch passieren. Dabei die Masse nur abtropfen lassen, beim Passieren keinen Druck ausüben, dann bleibt der Fond klar. Den Tomatensud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Ricotta gut ausdrücken und mit Basilikum mischen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von ca. 8 cm ausstechen bzw. ausschneiden. Auf die Hälfte der Teigkreise jeweils 1 TL Ricottamasse geben, die anderen Teigkreise darauf geben und die Ränder gut zusammendrücken (evtl. die Teigränder zuvor ganz leicht mit einem Pinsel anfeuchten). Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Artischocken putzen, äußere harte Blätter und harte Blattspitzen entfernen. Dann achteln und in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl goldbraun braten. Ebenfalls je 1 Zweig Rosmarin und Thymian für das Aroma mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ravioli evtl. in einer Pfanne mit 1-2 EL Butter vorsichtig warm schwenken. Den Tomatensud erwärmen. Ravioli zusammen mit den Artischocken in tiefen Tellern anrichten. Den Tomatensud angießen. Nach Belieben mit Kirschtomaten und Basilikum garnieren.

Sören Anders 14. Mai 2012