

Rote Ravioli mit Auberginen, Tomaten-Soße und Pecorino

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

160 g Weizenmehl (Type 405)	80 g Hartweizengrieß	1 Ei, Salz
2 Eigelb	35 g Tomatenmark	

Für die Auberginenfüllung:

900 g Auberginen	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	8 getrocknete Tomaten
500 ml Sonnenblumenöl	30 g geriebener Pecorino	1 Ei

Für die Sauce:

450 g Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ scharfe Chilischote
150 ml Olivenöl	Meersalz	1/2 Bund Basilikum
50 ml Weißwein	60 ml Gemüsebrühe	50 g Pecorinospäne

Für den Nudelteig: Mehl und Grieß mischen. Mit dem ganzen Ei, Eigelben, Tomatenmark, einer Prise Salz und so viel Wasser wie nötig (ca. 100 bis 125 ml) zu einem festen, seidig glänzenden Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort, ruhen lassen

Für die Auberginenfüllung: Backofen auf 140 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Etwa die Hälfte (450 g) der Auberginen waschen, längs halbieren und mehrmals mit einer Gabel anstechen. Auberginen in einen Bräter legen. Thymian, Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Knoblauch schälen. Kräuter und Knoblauch zu den Auberginen geben. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im vorgeheizten Backofen circa 40 Minuten weich schmoren. Auberginen aus dem Ofen nehmen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausschaben, abkühlen lassen und mit den getrockneten Tomaten pürieren. Die übrigen Auberginen waschen, trockenreiben, schälen, klein würfeln und in reichlich heißem Öl frittieren. Auberginenscheiben mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Scheiben unter das Auberginenpüree mischen und mit geriebenen Pecorino würzen. Den Teig mit einem Nudelholz oder der Maschine sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Teig halbieren. Auf eine Hälfte mit einem Teelöffel in etwa 4-5 cm Abstand jeweils etwas Auberginenmasse verteilen. Mit der zweiten Teigplatte abdecken. Die Rund um die Füllung den Teig andrücken und Ravioli ausschneiden.

Für die Sauce: 250 g Tomaten waschen, trockenreiben und klein schneiden. Knoblauch schälen. Chilischote hacken. Die ganzen Zehen mit der Chilischote und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Knoblauch entfernen, Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken. Sauce in zurück in den Topf geben. Das Basilikum abspülen und trocken schütteln. Mit einer Prise Salz und ca. 100 ml Olivenöl zu einer flüssigen Sauce pürieren. Übrige Kirschtomaten in kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierteln und entkernen. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Tomaten darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Brühe zufügen, kurz aufkochen und würzen. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser garen (wenn sie an die Wasseroberfläche steigen sind sie gar). Ravioli abgießen und abtropfen lassen. Mit 1 EL Olivenöl zu den Tomaten geben, etwa 1 Minute mit schmoren und abschmecken. Ravioli mit Tomatensauce, Basilikum und geräucherten Pecorinospänen anrichten.

Sören Anders am 06. Mai 2013