

Ravioli mit Macadamia-Nüssen und Tomaten-Salbei-Ragout

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl 405	7 Eigelb (ca. 120 g)
2 Eiweiß (ca. 40 g)	1/2 TL Salz	1 EL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für die Füllung:

300 ml Weißwein	300 g Büffelmozzarella	50 g Mascarpone
40 g Weißbrotbrösel	4 Eigelb	30 g gehackte Macadamianüsse
30 g geriebener Parmesan		

Für das Tomaten-Salbei-Ragout:

4 Tomaten	6 Zweige Salbei	100 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat		

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, 6 Eigelbe, Eiweiß, Salz, Öl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knet-
haken auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca.
5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden (am besten über
Nacht) kalt stellen.

Für die Füllung:

Den Weißwein in einem Topf erhitzen und auf ca. 200 ml einkochen lassen. Den Büffelmozzarella
mit einer groben Reibe zerkleinern, in eine Schüssel geben und mit Mascarpone, Weißbrotbröseln
und Eigelben vermengen. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Anschlie-
ßend mit dem Parmesan unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem reduzierten
Weißwein abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Den Nudelteig
mit Nudelmaschine sehr dünn, ca. 1 mm und ca. 10 cm breit ausrollen. Das Eigelb mit $\frac{1}{2}$ TL
Wasser vermischen und die Teigbahnen damit bestreichen. Auf eine Teighälfte mit dem Spritz-
beutel die Füllung in kleinen Tupfen im Abstand von 3 – 4 cm setzen. Die andere Hälfte darüber
schlagen und rund um die Füllung blasenfrei andrücken. Mit einem Ausstecher Ravioli ausste-
chen.

Für das Ragout:

Die Tomaten kreuzförmig einritzen, in heißes Wasser geben, herausnehmen, mit kaltem Was-
ser abschrecken, häuten. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Die Salbeiblätter von den
Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden. 70 g Butter in einem Topf zerlassen, die To-
matenwürfel und den Salbei hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli in
siedendem Salzwasser etwa 3 Minuten kochen. Herausnehmen abtropfen lassen und in der übri-
gen Butter schwenken. Je 4 Ravioli auf den vorgewärmten Tellern in einer Reihe anrichten, das
Tomaten-Salbei-Ragout darüber geben.

Frank Buchholz am 23. August 2013