

# Avocado-Ravioli mit Tomatenconfit

## Für 4 Personen Für den Nudelteig:

250 g Nudeligriß	300 g Weizenmehl (405)	2 Eier
4 Eigelb	1 TL Salz	1 EL Olivenöl
1 EL weiche Butter	1 Eigelb	Butter

## Grünes Tomatenconfit:

1 kg Sorte grüne Tomaten	200 g Schalotten	3 EL Olivenöl
100 ml Sherryessig	1 TL Koriandersamen	1 Bio-Zitrone
60 g Zucker	4 Lorbeerblätter	1 TL Meersalz
Cayennepfeffer		

## Für die Füllung:

2 reife Avocados	1 Spritzer Zitronensaft	50 g Möhre
50 g Knollensellerie	Olivenöl	80 g Weißbrotbrösel
3 Eigelb	Salz	Pfeffer

Hinweis: Der frisch geknetete Nudelteig sollte vor der weiteren Verarbeitung ca. 4 Stunden ruhen. Nudeligriß, Mehl, Eier, Eigelbe, Salz, Olivenöl und weiche Butter in eine Küchenmaschine geben und mit dem Kneithaken auf niedriger Stufe 10 Minuten zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen 5-10 Minuten nachkneten. Teig in Folie wickeln und mindestens 4 Stunden kühlen.

Tomaten waschen, die Stielansätze ausschneiden, Tomaten sechsteln. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig andünsten, mit Sherryessig ablöschen.

Koriander mörsern. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und in sehr feine Scheiben schneiden. Koriander, Tomaten, Zitrone, Zucker und Lorbeerblätter in die Pfanne geben und köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer nachwürzen.

Für die Füllung Avocados halbieren, Kerne entfernen. Fruchtfleisch schälen und in feine Würfel schneiden. Zitronensaft über das Avocadofruchtfleisch träufeln, damit es nicht braun wird.

Möhre und Sellerie putzen, schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Möhren- und Selleriewürfel darin kurz knackig dünsten, dann mit Avocadowürfeln in eine Schüssel geben. Brotbrösel und Eigelbe zugeben und alles gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kühlen.

Den Nudelteig z. B. mit der Nudelmaschine ca. 1 mm dünn zu ca. 10 cm breiten Bahnen ausrollen.

Eigelb und etwas Wasser verquirlen und die Teigbahnen damit bestreichen.

Auf eine Teighälfte mit dem Spritzbeutel die Füllung in kleinen Tupfen im Abstand von 3 aufsetzen. Die andere Hälfte darüber klappen, um die Füllung blasenfrei andrücken. Mit einem gezackten Ausstecher Ravioli ausstechen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Temperatur reduzieren.

Ravioli im leicht siedendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Nudeln herausheben, abtropfen lassen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Ravioli darin anschwemmen.

Das Tomatenconfit etwas anwärmen, auf Teller verteilen, Ravioli darauf anrichten und servieren.

Frank Buchholz am 23. Juni 2017