

Süßkartoffel-Ravioli, Tomaten-Fond, Roastbeef

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:	200 g Semola	200 g Mehl, 405
4 Eier	1 Prise Salz	Wasser
Für die Füllung:	1 Süßkartoffel	1 Zwiebel
3 EL Ricotta	2 EL Apfelessig	1 TL Ras el-Hanout
1 EL Zucker	2 EL Pflanzenöl	1 Prise Salz
Für die Fertigstellung:	1 Ei	Butter, Panko
Für den Tomaten-Fond:	4 Tomaten	$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote
4 dicke Oliven	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 EL weiche Butter
200 ml heller Kalbsfond	3 Zweige Basilikum	1 EL Mehl
Salz, weißer Pfeffer		
Für das Fleisch:	200 g Roastbeef	1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Für den Nudelteig: Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Aus Eigelben, Semola, Mehl und Salz mithilfe eines Knethaken einen glatten Teig kneten. Nach Bedarf wenig Wasser hinzufügen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Füllung: Süßkartoffel schälen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein würfeln. Zwiebelwürfel in Öl anschwitzen und mit Zucker und Ras el Hanout karamellisieren. Süßkartoffelwürfel, Apfelessig und Salz dazugeben und mit Deckel etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Danach alles fein stampfen, den Ricotta untermischen, Masse auf ein Blech oder Teller streichen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Fertigstellung: Die Süßkartoffelmasse in einen Spritzbeutel füllen und kleine Häufchen auf den Nudelteig spritzen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Teiggränder mit Eigelb einstreichen und mit einer weiteren Nudelbahn verschließen. Die Nudeln mit einem Messer in Quadrate schneiden und in Salzwasser für etwa 2-3 Minuten kochen.

Danach in Butter und Panko schwenken.

Für den Tomaten-Fond: Butter mit dem Mehl verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Paprika im heißen Ofen dunkel werden lassen, anschließend die Haut abziehen und in kleine Würfel schneiden. Oliven halbieren.

Tomaten vierteln, Knoblauch abziehen. Tomaten mit Knoblauch, Fond, Basilikum, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Tomatenmasse auf ein Passtuch geben und in einem Sieb über einer Schüssel abtropfen lassen. Diesen Sud in einen Topf geben, um die Hälfte einkochen lassen und schließlich mit der kalten Mehlbutterm abbinden.

Paprikawürfel und Oliven in den Sud geben und warmziehen lassen.

Für das Fleisch: Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ringsherum braten. Ggf. im Ofen nachziehen lassen. Fleisch nach dem Ruhen in feine Streifen schneiden, die bitte medium (56-57 Grad Kerntemperatur) sein sollten. Die Streifen mit etwas Küchenpapier abtupfen und auf den Ravioli anrichten. Dann mit dem Tomatenfond umgießen und evtl. noch mit Kräutern garnieren.

Björn Freitag am 05. April 2024