

Ravioli von getrockneten Tomaten mit Parmesan-Schaum

Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	65 ml Olivenöl	Salz
150 g getrocknete Öl-Tomaten	15 g Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
100 g Ricotta	Pfeffer	1 Prise Piment d'Espelette
Mehl	3 Schalotten	100 g kleine weiße Champignons
90 g Butter	100 ml Sekt	200 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	150 g Parmesan	1/2 Limette
ca. 15 g Basilikumpesto	8 Kirschtomaten mit Stiel	

Grieß, Mehl, 2 Eigelb, Ei, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Tomaten abtropfen und fein hacken. Pinienkerne ebenfalls fein hacken und Basilikum fein schneiden. Alles mit dem Ricotta vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Eine Teigplatte mit Eigelb bestreichen, mit einem Teelöffel gleichmäßig die Ricottafüllung häufchenweise darauf geben. Darüber eine zweite Nudelplatte geben und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Für die Soße die Schalotten schälen und fein hacken, Champignons putzen. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten und Champignons farblos anschwitzen. Mit dem Sekt ablöschen und diesen nahezu einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und diesen auch um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne angießen und mit einem Stabmixer die restliche Butter unterarbeiten. Die Soße abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Limettensaft die Soße abschmecken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, herausnehmen, in tiefen Tellern anrichten und mit der Parmesansoße überziehen. Pesto mit einem Löffel in Fäden über die Ravioli geben. Mit Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 30. März 2009