

Tomaten-Ricotta-Ravioli mit Parmesan-Schaum auf Tomaten-Auberginen-Gemüse und Garnelen

VON WERNER EWERS UND BERNHARD GREWING
GEWINNER DER COOKING STAR VORRUNDE IN BIELEFELD



Zutaten

Für 4 Portionen

300 g Weizenmehl	50 g Butter
2 Eier	100 ml trockener Sekt
5 EL Olivenöl	200 ml Gemüsebrühe
150 g getrocknete Tomaten	150 g Sahne
15 g Pinienkerne	50 g Parmesan
½ Bund Basilikum	Saft von ½ Limette
100 g Ricotta	15 g Basilikum-Pesto
Salz	1 kg Tomaten
Pfeffer aus der Mühle	1 EL brauner Zucker
Piment d'Espelette	500 g Aubergine
3 Schalotten (in kleinen Würfeln)	1 rote Zwiebel
100 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelbergler

ALDIANA
LIFE BEET

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRACIANO

S.PELLEGRINO

Sauvignat
FRIGIO

PONTI
SINCE 1887

Zubereitung

- 1** Eier, Mehl, 1 – 2 EL Olivenöl, Salz und 2 EL Wasser mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig kneten
- 2** Die Stielansätze aus den Tomaten schneiden und die Tomaten halbieren. Ein Backblech mit Zucker ausstreuen und die Tomaten auf dem Blech verteilen. Auberginen schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit 2 EL Olivenöl und 1 TL Salz mischen. Die Auberginen zu den Tomaten auf das Backblech geben. Gemüse im vorgeheizten Backofen bei 240 Grad 30 Minuten rösten bis die Haut der Tomaten beginnt schwarz zu werden. Die Tomatenhaut abziehen und das Fruchtfleisch mit den Auberginen mischen.
- 3** Rote Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem Knoblauch, 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer auf das Backblech geben.
- 4** Für die Raviolifüllung die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Pinienkerne fein hacken. Basilikum waschen und die Blätter ebenfalls fein hacken. Getrocknete Tomaten, Pinienkerne und Basilikum mit dem Ricotta verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Piment d'Espelette würzen.
- 5** Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine walzen, mit der Ricotta-Masse füllen und Ravioli formen.
- 6** In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und Schalotten und Champignons darin andünsten. Mit dem Sekt ablöschen und einkochen lassen. Brühe dazu gießen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne, restliche kalte Butter in Flocken und den geriebenen Parmesan mit einem Stabmixer unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen.
- 7** Basilikum-Pesto verrühren, Garnelen braten und die Ravioli kochen.
- 8** Gemüse und Ravioli auf Teller verteilen, mit Parmesan-Schaum überziehen und jeweils mit etwas Basilikum-Pesto garnieren. Die Garnelen auf den Raviolo platzieren und servieren.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM COOKING STAR: www.eatsmarter.de/cookingstar

