

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2023** ▪
Tagesmotto „4 gewinnt“ mit Johann Lafer



Laura Krafft

Ricotta-Ravioli mit weißer Tomatensauce, Tomaten-Tatar und frittiertem Basilikum

(Ochsenherztomaten, Taggiasca Oliven, Ricotta, Basilikum)

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl, Type 405
2 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl
½ TL Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine große Mulde formen. Die Eier in die Mulde schlagen und Olivenöl und Salz hinzugeben. Die Zutaten mit einem Holzlöffel oder mit der Küchenmaschine zu einem bröseligen Teig verkneten. Alternativ kann man alles in einen Mixer geben, einmal mixen und dann mit den Händen zu Ende kneten. Teig zur Seite legen und ruhen lassen.

Für die Ricotta-Füllung:

1 Limette, Abrieb
4 EL Ricotta
10 g Parmesan
5 große Blätter Basilikum
1 TL Honig
Muskatnuss, zum Reiben
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Limette heiß abspülen und 1 Teelöffel Schale abreiben. Parmesan reiben. Ricotta mit 1 Esslöffel Parmesan, Limettenabrieb, Honig, Öl, 1 Prise Muskat, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren. Basilikum hacken und unter die Masse rühren. Masse in einen Spritzbeutel geben.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Ravioli-Teig ausrollen, Füllung mit Abstand auf den Teig spritzen, dann eine zweite Teigbahn darüberlegen und mit einem Ravioli-Ausstecher Ravioli herstellen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin al dente garen.

Für die Sauce:

2 Ochsenherztomaten
1 Schalotte
20 g Parmesan
50 g Butter
3 EL Sahne
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
10 Blätter Basilikum
Zucker, zum Abschmecken
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten mit Basilikum, Salz, Zucker und Pfeffer mixen. Masse in ein Passiertuch geben und über einer Schüssel abtropfen lassen. Dabei das weiße Tomatenwasser auffangen.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Fond angießen und wieder reduzieren lassen.

Etwas Sahne angießen, dann das Tomatenwasser. Diesen Sud nur kurz warm werden lassen, dann mit Butter und 2 Esslöffel geriebenen Parmesan aufmixen.

Für das Tomatentatar: Tomaten kreuzweise einschneiden und im siedenden Wasser 1 Minute ziehen lassen, dann die Tomaten herausnehmen, in kaltes Wasser legen und schließlich die Haut abziehen. Tomatenfleisch klein schneiden und in einem Passiertuch ausdrücken. Oliven klein schneiden. Tomaten und Oliven vermengen und mit Weißweinessig, Zucker, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Ochsenherztomaten
100 g entsteinte Taggiasca Oliven
1 TL Weißweinessig
Zucker, zum Abschmecken
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Am Ende noch zwei Oliven mit der Raviolifüllung füllen und alles zusammen anrichten.

Für den frittierten Basilikum: Basilikum im heißen Öl frittieren. Auf Küchentuch abtropfen lassen. Salzen. Dann schnell servieren, denn der Basilikum wird schnell wieder weich.

6 Blätter Basilikum
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.