

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Paradeiserravioli mit Kohlrabi

50 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Ravioli-Teig: 250 g doppelgriffiges Mehl, 4 Eidotter, 1 Ei, 3 EL Tomatenmark, 1 EL Olivenöl, Meersalz.

Für die Fülle: 200 g milder Ziegenfrischkäse, 1 Schalotte, 1 TL frischer Thymian, 20 g getrocknete Tomaten, 10 g Weißbrotwürfel (die Hälfte davon knusprig frittiert), gerösteter und gemahlener Assam-Langpfeffer, 1 Tomate, 1 TL Meersalz, Olivenöl.

Außerdem: 1 Kohlrabi mit Grün, Butter, Meersalz.

Zubereitung

Für den Teig die Eier mit einer Prise Meersalz und dem Tomatenmark verrühren. Die Masse in das Mehl einarbeiten und 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die geschälte Schalotte in feine Streifen schneiden und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen. Thymian und Langpfeffer hinzufügen, vom Herd nehmen.

Den Ziegenkäse in einer Schüssel cremig verrühren, in Folge auch die Schalotten, klein geschnittenes Kohlrabigrün und Weißbrot hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomate vierteln, Kerne, Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenstücke und die getrockneten Ofentomaten in 5 mm-Würfel schneiden, vorsichtig unter die Käsemasse mengen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine in dünne Bahnen rollen. Auf einer Hälfte mit Häufchen von der Fülle belegen. Rundherum mit Wasser bepinseln und die andere Teighälfte darüberklappen. Fest andrücken und halbrund ausstechen. Die Ränder krendeln und die Ravioli in Salzwasser kochen.

Vom Kohlrabi den unteren Strunkteil großzügig wegschneiden. Kohlrabi schälen. Den Kohlrabi in hauchdünne Streifen schneiden. In einem Topf bei geringer Hitze die Butter erwärmen und den Kohlrabi hinzugeben. Mit Meersalz würzen und abgedeckt im eigenen Saft weich dünsten. Sobald der Kohlrabi weich gedünstet ist, mit kalter Butter montieren und servieren.

Die Ravioli mit dem Kohlrabigemüse anrichten.