



## Ricotta-Ravioli mit getrockneten Tomaten und Parmesanschaum

Für 4 Personen

500 g Nudelteig fertig, aus dem Kühlregal.

### **Füllung**

2 EL Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne, ohne Fett, goldbraun rösten, dann hacken.

150 g getr. Tomaten in Öl klein hacken.

½ Bd. Basilikum die Blätter abzupfen und fein schneiden, alles mit

100 g Ricotta vermischen und mit

Salz + Pfeffer + Piment würzen.

Eiweiß

Den Nudelteig ausrollen, auf die Hälfte des Teiges die Füllung in kleinen Häufchen verteilen. Die Zwischenräume mit bestreichen und die andere Hälfte des Teiges darüberlegen, die Ränder festdrücken und ausschneiden. Die Ravioli mit Mehl bestäuben und in kochendem Salzwasser 3 min garen.

### **Parmesanschaum**

3 Schalotten abziehen und fein würfeln.

100 g helle Champignon putzen und ebenfalls fein würfeln. Beides dann in andünsten, mit

30 g Butter

100 ml Weißwein ablöschen, einkochen lassen, dann

200 ml Geflügelfond hinzugeben, noch einmal einkochen lassen. Mit

Salz + Pfeffer + Piment würzen,

50 g Parmesan frisch gerieben zufügen und

60 g kalte Butter einarbeiten. Mit dem Saft von

½ Limette verfeinern (nach und nach zugeben!).

100 ml Sahne zugießen und vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.

### **Dekoration**

2 Strauchtomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, herausnehmen und kalt abbrausen. Die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen, dann fein würfeln.

8 Kirschtomaten mit Stiel waschen, abtrocknen und mit dem Stiel kurz anbraten, abtropfen lassen.

Basilikumpesto

Die Ravioli auf warmen Tellern anrichten, mit dem Parmesanschaum überziehen und mit den Tomaten und anrichten. Mit Basilikumblättchen garnieren.

