



Rezepte der Sendung vom 11. Mai 2012 - «Ravioli»

Für 5 Personen

Ziegenkäse-Ravioli (von Patrizia Fontana)

Vor- und Zubereitung: ca. 50 Min.

Teig:

350 g Hartweizendunst
150 g Weissmehl Typ 00
4 ganze Eier
1 TL Salz (wenn möglich Himalayasalz)
wenig Wasser

alles in einer Schüssel zu einem Teig kneten. 1 Std. stehen lassen.



Füllung:

450 g Suferser Ziegenkäse, gerieben
450 g Chèvrement Ziegenkäse, gerieben
2 ½ dl Milch
50 g Mehl
1-2 Zweiglein Thymian
1 EL Grappa
2 Eigelbe
Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten bis und mit Grappa in einem Bain-Marie (Wasserbad) langsam cremig rühren. Eigelbe darunter mischen, würzen.

Teig mit einem Wallholz oder einer Pastamaschine dünn auswallen, mit Eiweiss bestreichen, Füllung mit einem Teelöffel portioniert auf den Teig verteilen. Zweite Teighälfte darauf legen, Vierecke schneiden.

Tip: Hartweizendunst können Sie bei einer Mühle beziehen. Oder fragen Sie bei einem italienischen Spezialitätengeschäft in Ihrer Nähe nach.



Tomaten-Himbeer-Sauce (von Ivo Adam)

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Min. / Schmoren: 1 ½ Std.

5 EL Olivenöl

250 g Cherry-Tomaten, 5 Tomaten beiseite legen

2 Knoblauchzehen

150 g Himbeeren, einige für Dekoration beiseite legen

Zutaten bis und mit Knoblauch in eine Gratinform geben, bei 180 Grad ca. 1 ½ Std. schmoren. Alle Zutaten, inkl. Himbeeren, durch ein Sieb streichen, Masse in eine Pfanne geben.

5 Basilikumblätter, fein geschnitten

1 EL Himbeergeist

1 EL Himbeeressig

1 TL Fleur de Sel

Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten der Masse beigeben, kurz aufkochen. Mit Tomaten, Himbeeren und Basilikum dekorieren.