



Lubina Jeschke

## Tomaten-Ravioli "Caprese" mit Parmesanschaum und Basilikum-Zabaione

Zutaten für zwei Personen

### Für den Teig:

50 g Weizenmehl Type 550  
50 g Hartweizengrieß  
1 Ei  
25 g Tomatenmark  
Mehl, für die Arbeitsfläche

In einer Schüssel das Ei leicht mit dem Stabmixer aufschäumen. Mehl, Grieß und Tomatenmark dazugeben. Masse zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Gegebenenfalls mehr Mehl dazugeben, wenn der Teig noch zu feucht ist. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Teig portionsweise und gut bemehlt in dünne Lagen ausrollen. Aus den Lagen Teigstücke, rund oder gewellt, ausstechen. Teigreste wieder verkneten und wie vorher verarbeiten, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

### Für die Füllung:

1 Mozzarella , 125 g  
4 getrocknete Tomaten in Öl  
1 EL Tomatenmark  
6 Basilikum-Blätter  
Salz, aus der Mühle

Tomatenscheiben in dünne Streifen schneiden und die Mozzarella kleinschneiden. Mittig auf ein Plättchen ein Basilikum-Blatt geben, darauf eine Messerspitze Tomatenmark, 2 kleine Tomaten-Streifen und darauf Mozzarella-Würfel legen. Den verbliebenen Rand mit Wasser benetzen und ein zweites Teig-Plättchen drauf setzen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Ravioli in mehreren Portionen ins sprudelnde Wasser geben und bissfest garen.

### Für die Tomaten:

10 kleine Kirschtomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
10 g Pinienkerne  
1-2 TL gereiften Balsamico  
3 Basilikum-Blätter  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

In einer Pfanne die Pinienkerne ohne Fett anrösten.

Kirschtomaten kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und schälen. Schalotte und Knoblauch abziehen, klein würfeln und die Basilikumblätter in Streifen schneiden. Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel in der Pfanne anschwitzen, Kirschtomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die fertigen Ravioli mit in die Tomaten-Pfanne geben und kurz mit durch schwenken. Mit Basilikum und Pinienkernen bestreuen

### Für den Parmesan-Schaum:

70 g Parmesan  
200 ml Sahne  
40 ml Milch  
Salz, aus der Mühle

100 ml Sahne und die Milch aufkochen lassen und den geriebenen Parmesan einrühren, bis er sich komplett aufgelöst hat. Mit Salz abschmecken. Nicht mehr kochen lassen, aber warmhalten.

Kurz vor dem Anrichten die restliche Sahne zugeben und mit dem Stabmixer kräftig aufschäumen.

### Für die Basilikum-Zabaione

20 g Basilikum-Blätter  
75 ml trockener Weißwein  
2 Eigelbe  
15 g Zucker

Weißwein mit Basilikum zusammen pürieren und durch ein Sieb in eine Metallschüssel streichen. Zucker und Eigelbe dazugeben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen und erhitzen. Die Schüssel auf den Topf setzen und den Inhalt über dem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Creme mit dem Schneebesen aufschlagen.

In tiefe Teller die Salsa als Spiegel geben, darauf je ein Nockerl Sorbet und Mozzarellamousse setzen und servieren.