

Frank Buchholz
Avocado-Ravioli mit Tomatenconfit

Freitag, 23. Juni 2017
Rezept für 4 Personen

Dauer: mehr als 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Pasta



Zutaten

Für den Nudelteig

250 g Nudeligriß
(Hartweizenmehl „Semola“)
300 g Weizenmehl Type
405
2 Eier
4 Eigelb
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
1 EL weiche Butter
1 Eigelb zum Bestreichen
etwas Butter zum Schwenken

Grünes Tomatenconfit

1 kg grüne Tomaten (keine unreife Tomaten, sondern die Sorte grüne Tomaten)
200 g Schalotten
3 EL Olivenöl
100 ml Sherryessig
1 TL Koriandersamen
1 Bio-Zitrone
60 g Zucker
4 Lorbeerblätter
1 TL Meersalz
etwas Cayennepfeffer

Für die Füllung

2 reife Avocados
1 Spritzer Zitronensaft
50 g Möhre
50 g Knollensellerie
etwas Olivenöl zum Braten
80 g Weißbrotbrösel
3 Eigelb
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Hinweis: Der frisch geknetete Nudelteig sollte vor der weiteren Verarbeitung ca. 4 Stunden ruhen.

1. Nudelgrieß, Mehl, Eier, Eigelbe, Salz, Olivenöl und weiche Butter in eine Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten zu einem glatten Nudelteig verkneten.
2. Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen 5–10 Minuten nachkneten.
3. Teig in Folie wickeln und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Tomaten waschen, die Stielansätze ausschneiden, Tomaten sechsteln. Schalotten schälen und in Würfel schneiden.
5. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfeln darin glasig andünsten, mit Sherryessig ablöschen.
6. Koriander mörsern. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und in sehr feine Scheiben schneiden.
7. Koriander, Tomaten, Zitrone, Zucker und Lorbeerblätter in die Pfanne geben und köcheln lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer nachwürzen.
8. Für die Füllung Avocados halbieren, Kerne entfernen. Fruchtfleisch schälen und in feine Würfel schneiden. Zitronensaft über das Avocadofruchtfleisch träufeln, damit es nicht braun wird.
9. Möhre und Sellerie putzen, schälen und fein würfeln.
10. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Möhren- und Selleriewürfel darin kurz knackig dünsten, dann mit Avocadowürfel in eine Schüssel geben. Brotbrösel und Eigelbe zugeben und alles gut miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kühlen.
12. Den Nudelteig z. B. mit der Nudelmaschine ca. 1 mm dünn zu ca. 10 cm breiten Bahnen ausrollen.
13. Eigelb und etwas Wasser verquirlen und die Teigbahnen damit bestreichen.
14. Auf eine Teighälfte mit dem Spritzbeutel die Füllung in kleinen Tupfen im Abstand von 3 aufsetzen. Die andere Hälfte darüber klappen, um die Füllung blasenfrei andrücken. Mit einem gezackten Ausstecher Ravioli ausstechen.
15. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen, Temperatur reduzieren.
16. Ravioli im leicht siedendem Salzwasser 3 Minuten kochen. Nudeln herausheben, abtropfen lassen.
17. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Ravioli darin anschwemmen.
18. Das Tomatenconfit etwas anwärmen, auf Teller verteilen, Ravioli darauf anrichten und servieren.

Pro Portion: ca. 1090 kcal / 4578 kJ

132 g Kohlenhydrate, 34 g Eiweiß, 47 g Fett