



Gabriele Jöhnck

Ziegenkäse-Ravioli mit Oliven und Pinienkernen und Tomaten-Concassée mit Salbei

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

1 großes Ei
75 g Mehl, Type 00
75 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

100 g grüne Oliven ohne Stein
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Schale
100 g Ziegenfrischkäse aus mikrobiellem Lab
3 cm Ziegenweichkäse-Rolle, aus mikrobiellem Lab
½ TL Honig
½ Bund Basilikum
2 EL ungeröstete Pinienkerne
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in etwas Öl rösten und fein hacken.

Knoblauch abziehen. Oliven, Knoblauch, Zitronenschale und Basilikum fein hacken. Ziegenfrischkäse untervermischen. Für einen kräftigeren Geschmack zusätzlich etwas Ziegenweichkäse dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Teig nochmal durchkneten, in zwei Portionen teilen und mit einem Nudelholz flach ausrollen. Mit einer Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen. Platten auslegen und ca. alle 4 cm 1 TL Füllung in die Mitte geben. Eine weitere Platte oberhalb platzieren und um die Füllung herum andrücken. Ravioli anschließend zuschneiden und in Salzwasser für 3-4 Minuten bissfest kochen.

Für die Tomatenwürfel:

2 reife Fleischtomaten
1 Bund Salbei
3 EL Olivenöl
Salz, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Tomaten in eine Schale geben und mit kochendem Wasser übergießen. Kalt abschrecken, einritzen, häuten und entkernen. Danach in kleine Würfel schneiden.

Öl erwärmen und Salbeiblätter knusprig in einer Pfanne anbraten. Tomaten dazugeben und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 EL Pinienkerne
Öl, zum Braten

Pinienkerne in Öl rösten und über das fertige Gericht streuen.

Das Gericht auf einem tiefen Teller anrichten und servieren.