

Ravioli, gefüllt mit Gorgonzola und Walnüssen



Zutaten für 20-24 Stück:

Nudelteig:

300 g Mehl
7 Eigelb, 1/2 TL Salz
1 EL Rapskernöl
60 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

100 g Gorgonzola
30 g gehackte Walnüsse
4 TL Frischkäse
4 TL Mascarpone

Tomatenessenz:

4 große, sehr reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Marsala oder Portwein
1 Ecke Butter

Besondere Hilfsmittel:

Ravioli-Former

1. Aus den Zutaten für den Nudelteig einen homogenen Teig kneten. Etwa 45 Minuten ruhen lassen.
2. Walnüsse hacken, mit den anderen Zutaten für die Füllung mit Hilfe einer Gabel vermengen.
3. Etwa ein Drittel des Nudelteiges abnehmen, nochmals durchkneten und mit einem bemehlten Nudelholz auf bemehltem Backpapier dünn ausrollen.
4. Mit einer geeigneten Form Kreise mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen, in die Mitte der Kreise jeweils einen knappen TL Füllung setzen, zuklappen und mit einer Gabel die Ränder zudrücken. Oder einen

Ravioli-Former dazu verwenden. Die Ravioli etwa 5-10 Minuten trocknen lassen.

5. Anschließend die Ravioli portionsweise in reichlich Salzwasser etwa 2 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausheben.

6. Mit geklärter Butter oder -vorzugsweise- mit Tomatenessenz servieren.

Tomatenessenz:

1. Für die Tomatenessenz die Tomaten überbrühen, die Haut abziehen und grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. In einem kleineren Topf 15 Minuten mit dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch

leise köcheln lassen.

2. Dann die Masse in ein Sieb geben und mit einem Kochlöffel sanft ausdrücken. Die so gewonnene Flüssigkeit mit Salz und Pfeffer abschmecken, optional 1 EL Portwein einrühren und dann mit kalten Butterflöckchen binden.

Hinweise:

Rezeptanregung aus dem Restaurant Noi Ridiamo, Neuried bei München, August 2013.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 95 min, Hauptspeisen, Nudeln, italienisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023