

Rezept der Woche: Auberginen-Ravioli - alles selbstgemacht!

Wenn ich das Wort "Ravioli" benutze, denkt die eine Hälfte der Zuhörer sofort an Dosen voller Tomatenschleim mit matschigem Nudelirgendwas, die andere aber an die bessere italienische Küche. Gern würden diese Leckerschmecker solche gefüllten Dinger mal selbst machen, aber sie haben einen Heidenrespekt vor dem Pastateig. Muss man nicht haben, denn eigentlich kann beim Nudelteigmachen wenig schiefgehen. Zumal dieser Teig bei Ravioli auch ein bisschen dicker sein darf. Wer's dünner mag, braucht eine Nudelmaschine - so viel steht fest. Heute gibt's eine eher ungewöhnliche, vegetarische Füllung, die aber auch saulecker ist.

Die Zutaten (für 2 Portionen als Hauptmahlzeit):

Nudelteig:

150 g Mehl (Tipo 00, notfalls Type 405)

150 g Hartweizengrieß

3 mittelgroße Eier

Salz

1 bis 2 EL Olivenöl

1 bis 2 EL Wasser

Füllung:

1 mittelgroße Aubergine

1 mittelgroße feste (Fleisch)Tomate

1 kleine Schalotte

100 g festen Mozzarella

1 Spritzer Zitronensaft

Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Nudelteig:

Natürlich fängst du mit dem Teig an, denn der muss vor dem finalen Ausrollen ruhen. Für die Arbeit in Phase Eins empfehle ich die Verwendung von Knethaken - also im Handmixer oder in der Küchenmaschine, wobei ganz am Anfang eine ganz normale Gabel am besten hilft. Zunächst siebst du das Mehl in eine passende Schüssel bzw. in die Rührschüssel der Küchenmaschine. Dann gibst du das Hartweizengrieß dazu sowie eine gute Prise Salz und vermischt beides mit der besagten Gabel. Leg eine Mulde in der Mischung an und schlage die Eier hinein. Die sollten nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sondern Raumtemperatur haben. Gib etwa einen EL allerbestes Olivenöl außen an den Kraterrand, und ganz wenig Wasser auf die Eier. Schippe Mehl über die Eierpampe und rühr dann schnell das Mehl von außen nach innen. Diesen Matsch kannst du dann den Knethaken vorsetzen, wobei du beim Kneten bei Bedarf mehr Wasser beigibst. Achtung: In dieser Phase soll nur ein halbwegs homogener Teig entstehen, weshalb mehr als 5, aber weniger als etwa 8 Minuten geknetet werden soll. Den Klumpen wickelst du leicht in Klarsichtfolie und legst ihn für mindestens 30

Minuten, besser aber 1 Stunde beiseite.

Bevor du weitermachst, solltest du deine Nudelmaschine - falls vorhanden - betriebsbereit machen. Säubere die Walzen, achte darauf, dass die größte Dicke eingestellt ist und streu schon einmal etwas Mehl auf die Walzen. Keine Nudelmaschine, keine Vorbereitung ... natürlich. Jetzt nimmst du den Teigklumpen und knetest ihn für ungefähr 5 Minuten per Hand durch, und zwar auf einer nur leicht bemehlten Arbeitsfläche. Im Gegensatz zum Teig für Nudeln darf diese Variante ein bisschen klebrig sein, sodass zu viel eingearbeitetes Mehl hinderlich ist. Am Ende ist der Teig sehr homogen, ziemlich gelb vom Ei und glänzend. Teil den Klumpen in drei, vier Teile, die du von Hand (mit Nudelholz oder leerer Weinflasche) oder mit der Maschine ausrollst. Weil wir halbmondförmige Ravioli anstreben, brauchen wir keine gleich großen Platte oder Streifen.

Bei einer italienischen Nudelmaschine zum Kurbeln ist das Ergebnis nach der dritten Stufe am besten. Von Hand solltest du anstreben, dass der Teig etwas dicker als eine 2-Euro-Münze wird - durchscheinend darf er auf keinen Fall sein! Lagere die ausgerollten Platten auf Küchenhandtüchern übereinander, wobei die oberste Schicht abgedeckt wird.

Füllung:

Als erstes heizt du das Rohr auf 180° auf. Wasch die Aubergine und stich zehn-, zwölfmal hinein, bevor du sie auf ein Rost legst und gut und gerne eine halbe Stunde im Ofen schwitzen lässt. Fertig ist die Eierfrucht, wenn es leicht verkohlt riecht und die Haut trocken wie Papier wirkt. Hol das Ding raus und wickle es locker in ein angefeuchtetes Küchenhandtuch. Nach ein paar Minuten kannst du weitermachen. Halbier die Aubergine längst und kratze dann das Fruchtfleisch heraus. Je nach Sorte findest du mittig einen festeren Strang mit kleinen Körnern - den fischst du raus und wirfst ihn weg. Würze das Auberginen-Tartar sofort mit ein paar Spritzern Zitronensaft.

Ich halte wenig davon, Tomaten zu überbrühen, um sie zu häuten, sondern verwende lieber einen scharfen Sparschäler. Auch, weil ich weiß, dass die Tomate sich eignet, wenn sie so fest ist, dass man sie schälen kann. Jedenfalls: Schäl die Tomate und zerlege sie in Viertel. Heb das Weiße, die Kerne und die Flüssigkeit mit einem Esslöffel heraus. Dann schneidest du das Fruchtfleisch in winzige Würfel, die du zum Auberginen-Mus gibst. Pell die Schalotte und hack sie recht klein - kommt ebenfalls ins Mus. Rühr alles durch und würze recht beherzt mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Ein Hauch getrockneter Oregano geht auch. Auch das Stück(chen) Mozzarella schneidest du in sehr kleine Würfel, was eben nur mit einer recht festen Sorte geht. Kommt ebenfalls in die Schüssel. Den Inhalt schüttest du in ein Sieb und lässt die Mischung gut abtropfen. Zum Schluss kannst mit der Rückseite eines Esslöffels noch mehr Flüssigkeit ausdrücken. Die Füllung muss recht trocken sein, sondern lassen sich die Ravioli nicht kleben.

Finale:

Ich empfehle jedem die Anschaffung von Servierringen in den Größen 4, 6, 8 und 10 Zentimetern. Und zwar vor allem zum Ausstechen von Teig für diese oder jene Rezeptur. Alternativ kannst du Gläser oder Schüsselchen mit entsprechendem Durchmesser am Außenrand nehmen. Bei Ravioli nehme ich einen 8-cm-Ring, mit dem ich so viele Dinger wie

möglich aus der jeweiligen Pastaplatte aussteche. Wobei: Ja, ich steche aus, aber ich lass die Kreise da, wo sie sind. Erst nach dem Füllen und Zukleben nehme ich sie heraus.

Nun gibst du jeweils 1 TL Füllung mittig auf jeden Kreis. Dann klappst du jeweils die eine Hälfte über die andere und drückst die Ränder an. Es wird ja um den besten Klebstoff für diese Arbeit viel Bohei gemacht - meine Erfahrung ist: Ist der Ravioli-Teig nicht zu trocken, reicht dessen Klebrigkeit plus der Flüssigkeit aus der Füllung. Du kannst aber nachhelfen, indem du die Ränder mit Wasser oder mit Eiweiß bepinselst. Zuletzt drückst du die Ränder schön mit Gabelzinken zusammen, sodass dieses typische Muster entsteht.

Du brauchst einen großen Nudelkochtopf, ja, einen richtig großen Pastapott. Also, den brauchst du als Liebhaber der Nudel ohnehin. Der sollte mindestens 5 Liter Wasser fassen. In dem bringst du ordentlich gesalzenes Wasser zum Simmern. Leg die Ravioli portionsweise und sanft mit Hilfe eines Schaumlöffels hinein. Nach 2, 3, spätestens 4 Minuten steigen sie nach oben und sind gar. Heb sie vorsichtig raus, leg sie auf eine vorgewärmte Platte, die im handwarmen Ofen auf mehr wartet. Sind alle Pastataschen fertig, kannst du servieren. Es reicht ein wenig braune Butter oder gewärmtes Olivenöl sowie ein Hauch geriebener Hartkäse. Natürlich geht auch Salbeibutter...