RAVIOLI UND GARNELEN

MIT TOMATEN-MASCARPONE-CREME

Food & Drinks

H LIVE

Jetzt anschauen

Ravioli sind eigentlich kleine Geschenkpakete! Jedes Einzelne birgt eine köstliche Füllung und wird im besten Falle ganz aufmerksam geöffnet und genossen. So ist auch dieses Rezept ein Geschenk, da es so schnell geht und vor allem lecker ist!

ZUBEREITUNG

Schalotte und Knoblauch abziehen, halbieren und fein würfeln. Getrocknete Tomaten aus dem Öl nehmen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
In einer Pfanne 2 EL des Tomatenöls geben und auf mittlere Temperatur erhitzen. Darin nun die geschnittenen Schalotten, Knoblauch und Tomaten anrösten und nach 5 Minuten mit einem Löffel herausnehmen und zum Abkühlen auf ein Küchenpapier geben.

In einer Schüssel Mascarpone glattrühren. Schalotte, Knoblauch und Tomate hinzufügen und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und stark salzen. Den Pastateig dünn ausrollen und auf die untere Hälfte im Abstand von 5 cm mit einem Teelöffel Kleckse der Mascarponemischung geben. Die obere Hälfte des Pastateiges nun darüber klappen und den Bereich rund um die Füllung leicht andrücken. Mit einem Messer nun die Ravioli ausschneiden. Dazu im Abstand von etwa 1 cm zur Füllung entweder rund herum einen Kreis oder Quadrat schneiden. Die Ravioli auf eine bemehlte Fläche beiseitestellen, bis alle geschnitten sind.

In die vorher genutzte Pfanne nun die restliche Mascarponemasse sowie 1 EL Tomatenmark geben und erwärmen. Etwas Hühnerbrühe angießen und 1 EL Parmesan unterrühren. Die Sauce nun dicklich einkochen lassen. In einer zweiten Pfanne 2 EL Pflanzenöl zum Braten (oder Tomatenöl) erhitzen und darin die Garnelen rundherum goldbraun anrösten, salzen und pfeffern.

In der Zwischenzeit die Ravioli 3 Minuten im kochenden Wasser garen und danach mit einem Abseihlöffel herausnehmen.

Zum Servieren etwas Sauce auf einen (vorgewärmten) Teller geben, Ravioli darauf platzieren und mit Garnelen garnieren. Noch etwas Parmesan darüberstreuen und servieren.

ZUTATEN

Für 2 Portionen
300 g Pastateig

Für die Füllung & Sauce:
250 g Mascarpone
100 ml Hühnerbrühe
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g getrocknete Tomaten in Öl
3 EL Parmesan, gerieben
1 EL Tomatenmark
Salz
schwarzer Pfeffer
½ TL Chiliflocken

Außerdem:
4-6 Garnelen
2 EL Pflanzenöl zum Braten
Salz
schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, Pfanne, mittelgroßer Topf, Feinreibe, Zitruspresse, Mörser