



Ravioli: kugelrund, nahtlos und streifenfrei

Es ist schon eine kleine Spielerei, solch kugelrunden Ravioli zuzubereiten. Sie sind eher als Vorspeise geeignet und werden Gästen bestimmt Fragen zur Zubereitung entlocken. Keine Nahtstellen, streifenfrei, eine glatte Hülle (Haut?), da können Assoziationen aufkommen.

Die Füllung ist aus Ricotta gemacht. Mit etwas Salz und zerstoßenen, roten Pfefferkörnern aus Madagaskar gewürzt. Aussen glatt und geschmeidig, innen pikant, aber nicht so scharf, dass es auf der Zunge brennt.

Der rote Madagaskarpfeffer gehört nicht zu den Pfeffergewächsen sondern ist mit der Pistazien- oder Cashewpflanze verwandt. Er ist mild und offenbart ein herrliches, fruchtig-süßes Pfefferaroma. Eine einzigartige Delikatesse!

Angerichtet hab ich die gekugelten Ravioli auf einer dezenten Tomatensauce, die ich mit etwas Mark einer Zuckermelone angereichert habe. Eine feine fruchtbetonte, leicht süßliche Sauce, die gut mit dem Pfeffergeschmack harmoniert.

Zutaten (2 Vorspeisen)

250g	Ricotta (mürb und trocken)
100g	Passata di Pomodoro
100g	Zuckermelone (ein kleiner Schnitt)
1/2Tl	Zucker
ca. 200g	Semola di grano duro (Hartweizendunst)
4g	roter Madagaskarpfeffer (ganz)
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Der Ricotta sollte möglichst mürbe sein. Industriell gefertigter Ricotta (Galbani oder so)

muss zuerst durch das Pressen in einem Gazetuch entwässert werden.

Pfefferkörner (roter Madagaskar) im Mörser zerstoßen und zum Ricotta geben.

Ein gestrichener Teelöffel Salz dazugeben und die Masse gut mischen.

Semola auf einen Teller oder in eine Gratinform streuen.

Mit einem Löffel etwas von der Ricottamasse abstechen und zwischen den Handflächen zu einer Kugel rollen. Die in der Hand liegende Kugel mit reichlich Semola bestreuen und nochmals rollen. Die Kugel in das vorbereitete Semola-Bett legen und einen halben Tag im Kühlschrank ruhen lassen. Die ganze Ricottamasse in dieser Weise verarbeiten. Nach einem weiteren halben Tag, die Kugeln erneut zwischen den Handflächen rollen, um das anhaftende Grieß anzudrücken. Dies 5 bis 6 mal wiederholen (3 Tage).

Die Feuchtigkeit der Ricottamasse bindet das Hartweizengrieß.

Nach drei Tagen die Kugeln auf eine Schaumkelle legen und leicht schwenken, damit überschüssiges Grieß abfällt. Die Kugeln in knapp siedendes Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen (ca. 3-4 Minuten) sind sie gar und können angerichtet werden.

Sauce:

Melonenschnitz in kleine Stücke schneiden und ohne weitere Zugabe in einem Pfännchen etwas 15 Minuten unter häufigem Rühren köcheln. Danach mit dem Stabmixer pürieren. Passata die Pomodoro erhitzen, Melonenmus begeben, Zucker zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Ravioli auf dem Saucenspiegel anrichten.



