



Oliven-Ravioli mit Artischocken gefüllt - mit Pate di pomodori secci

Die Oliven werden püriert und in den Pastateig eingearbeitet. Damit der Teig genügend fest wird, werden die Oliven vorab im Backofen getrocknet, das reduziert nicht nur die Feuchtigkeit, sondern steigert auch den Geschmack. Geeignet sind gute, marinierte Oliven, oder leicht getrocknete Oliven, die aber weniger lang nachgetrocknet werden müssen. Der Pastateig muss mindestens 3 Stunden, oder besser über Nacht im Kühlschrank ruhen und er wird nicht so fest und geschmeidig wie ein herkömmliche Pastateig und muss darum beim Formen der Ravioli sorgfältig behandelt werden.

Die Füllung ist einfach, da wird auf eingemachte Artischocken zurückgegriffen. Diese müssen nur noch abgetropft und fein gehackt werden. Wie bei den Oliven, lohnt es sich auch bei den Artischocken auf gute Qualität zu achten. Sie sollten frisch und fruchtig schmecken. Auch die die Sauce, oder besser das "Napping" ist mehrheitlich ein Fertigprodukt: Pate di pomodori secci, die nur mit etwas Butter gestreckt und wenig Pfeffer gewürzt wird. Für diese Produkte, Oliven, Artischocken und Pate di pomodri, schaut man sich am Besten im guten Italienerladen um.

Zutaten

| | |
|------|--|
| 150g | Semola di grano duro |
| 100g | schwarze Oliven, eingelegt, ohne Stein |
| 1 | Ei |
| 100g | eingelegte Artischockenherzen |
| 40g | Pate di pomodori secci |
| 20g | Tafelbutter |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| | Salz |

Zubereitung

Oliven in kleine Stücke schneiden. Im auf 150° vorgeheizten Ofen 45 Minuten ausdämpfen. Auskühlen lassen. In einem hohen Gefäss mit dem Stabmixer pürieren.

Semola in eine Schüssel geben, das Ei aufschlagen und zugeben, Olivenpaste zugeben. mit einer Gabel gut vermischen und danach von Hand kräftig verkneten. Sobald der Teig klumpt auf eine leicht feuchte Arbeitsfläche geben und zu einer Kugel formen. Falls der Teig noch etwas bröckelt, mit befeuchteten Händen nachkneten bis sich zu einer kompakten Kugel formen lässt. Teigkugel in Haushaltfolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank (oder mindestens 3 Stunden) ruhen lassen.

Artischocken abtropfen lassen und danach in Stücke schneiden. Mit dem Wiegenmesser fein hacken.

Teig in zwei Portionen teilen und diese nacheinander mit der Pastawalze auswallen. Zu Beginn mehrmals auf der dicksten oder zweitdicksten Stufe durch die Walze treiben, dabei jedes mal erneut zusammenfalten und um 90° Grad drehen, das wirkt wie ein gutes Nachkneten, der Teig wird dabei immer kompakter und geschmeidiger und kann so auch gut in die gewünschte Breite gebracht werden. Danach bis zur zweiddünsten Stufe auswallen.

Teig auf einer mit Semola (Hartweizengriess) bestäubten Fläche auslegen. Mit einem Ausstecher Rondellen ausstechen. Darauf achten, dass die obere Seite nicht mit dem Hartweizengriess in Kontakt kommt.

Etwa haselnussgrosse Häufchen der gehackten Artischocken in die Mitte der Rondellen geben. Rand des Teiges mit einem nassen Finger befeuchten. Eine zweite Rondelle darauflegen (bemehlte Seite nach oben) und den Rand leicht festdrücken.

Ravioli mit einem Küchentuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Butter in einem Pfännchen schmelzen und die Pate di Pomodoro zugeben. Etwas pfeffern. Ziehen lassen bis die Ravioli gegart und angerichtet sind.

Ein Artischockenherz für die Dekorartion zu Schnitzen schneiden.

Ravioli in knapp siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf einem vorgewärmten Teller anrichten.

Pomodor-Butter darüber träufeln, Artischockenschnitze darauf verteilen und servieren.



Oliven ausgedämpft



Oliven püriert





