Linsen-Ravioli mit "Brösmeli"

Eine Raviolifüllung aus Linsen zuzubereiten ist beileibe nicht die naheliegendste Idee auf die ein Hobbykoch kommen kann. Dazu noch aus ganzen Linsen und nicht etwa püriert. Die Inspiration dazu kam von einmal mehr von lamiacucina.

Irgendwie ein witziges Gericht: Man beisst durch das dünne Teigmäntelchen und spürt die kleinen Kügelchen auf der Zunge. Und es schmeckt gut, ist bodenständig, wie es klassische Linsengerichte eben sind. Es braucht auch keine aufwändige Sauce dazu. Etwas in Butter geröstete Brotbrösel (selbstgemahlenes Paniermehl) genügen vollauf.

Ich habe Belugalinsen verwendet, sie bleiben beim Kochen bissfest und sehen aus wie Beluga-Kaviar.

Zutaten (3 Portionen)

```
Pastateig:
1 mal das Rezept von da

Füllung:
100g   Belugalinsen
50g    feingehackte Zwiebel
80g    Rüebli (zur Brunoise geschnitten)
4El    Passata di Pomodoro
1      Knoblauchzehe
0,5dl  Rotwein
4      Lorbeerblätter
1/4Tl  Peperoncini-Paste
       Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
       Bratbutter

Mehlschwitze:
```

```
1El    Weissmehl
10g    Butter
1      Schuss Rotwein
etwas  Linsenkochwasser

Brösel:
10g    Butter
1El    Brotbrösel
```

Zubereitung

Belugalinsen müssen nicht eingeweicht, sondern nur unter kaltem Wassser abgespült werden. Danach in 4dl kaltes Wasser geben und auf den Herd setzen. NICHT salzen! Lorbeerblätter zugeben und aufheizen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Gegarte Linsen abgiessen und das Wasser auffangen.

Brunoise: Das sind kleine Gemüsewürfel von ca. 2mm Kantenlänge. Es gibt ähnlich dem Sparschäler auch Julienneschneider, die statt Scheiben gleich zündholzdicke Stäbchen schneiden, diese sind leicht zu würfeln (Z.B. von Kuhn, Rikon).</i>

Zwiebel und die Rüebli-Brunoise in Bratbutter ca. 5 Minuten andünsten, Passata zugeben und unter Rühren weitere 5 Minuten mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. 2/3 des Linsenkochwassers zugeben. Knoblauchzehe dazu pressen, Peperoncini zugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf den Rest des Kochwassers zugeben. Die Sauce sollte nicht zu stark einkochen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, die Linsen sind Gewürzkiller.

Mehlschwitze:
Während dessen Mehl in Bratbutter anrösten, bis es eine schöne hellbraune Farbe hat (ca. 10 Minuten). Mit etwas Rotwein und Linsensud ablöschen und mit sogleich mit dem Schwingbesen kräftig rühren, damit keine Knollen entstehen.

Mehlschwitze mit dem Rest der Füllung vermischen und kurz köcheln lassen. Die Füllung sollte am Schluss zähflüssig sein. Ist sie "pampig" noch etwas Rotwein und/oder Sud zugeben.

Füllung auskühlen lassen.

Füllung häufchenweise auf die ausgewalzten Pastbahnen legen und Raviolis formen (siehe Bilder)

Finish:
Ravioli 5 Minuten in leicht kochendem Salzwasser garen. Mit einer Schaumkelle herausheben, etwas abtropfen lassen und anrichten.

Geröstete Brotbrösel mit flüssiger Butter über die Ravioli verteilen.

Fast wie Kaviar...

Tomatensauce und Mehlschwitze

Die Linsenfüllung...