

Kartoffelravioli mit Parmesancremefüllung und mediterranem Grillgemüse

Zutaten für 4 Personen

600 g vorwiegend mehlig kochende Kartoffeln
1 Aubergine
2 Zucchini
2 rote Paprika
1 Bio-Zitrone
150 g Parmigiano reggiano (gerieben)
200 g Mehl
200 g Sahne
6 Eigelb
2 Knoblauchzehen
3 Rosmarinzweige
3 Thymianzweige
Muskat
Butter
Olivenöl
Balsamicoessig
Salz

Zubereitung

Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, abgießen, ausdampfen lassen und pellen. Durch die Kartoffelpresse drücken und nach dem Erkalten mit 50 Gramm weicher Butter, drei Eigelbe, etwas frisch geriebener Muskatnuss und einer Prise Salz vermengen. Das Mehl hinzufügen und mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Küchentuch abdecken und beiseite stellen.

Die Sahne in einen Topf gießen, mit einer durchgepressten Knoblauchzehe, etwas abgeriebener Zitronenschale und klein geschnittenen Thymian aromatisieren und aufkochen lassen. Die Temperatur reduzieren, den geriebenen Parmesan dazugeben und verrühren, bis der Käse sich aufgelöst hat. Topf vom Herd nehmen, und in einer Schüssel drei Eigelb verquirlen.

Die Käse-Sahne-Sauce nach und nach unter ständigem Rühren zum Eigelb gießen, und alles wieder zurück in den Topf geben. Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren wird das Ganze dann eingedickt und anschließend kalt gestellt.

Die Aubergine in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen. Die Zucchini längs in drei Millimeter dünne Scheiben schneiden, die roten Paprikaschoten vierteln und die Kerne entfernen. In einer Pfanne Pflanzenöl mit einer Knoblauchzehe, Rosmarin- und Thymianzweigen erhitzen. Die Zucchinischeiben und Paprikaviertel von beiden Seiten darin anbraten, in eine Schüssel geben, salzen und mit Olivenöl marinieren.

Die Auberginenscheiben mit Küchenkrepp trocken tupfen und in einer heißen beschichteten Pfanne ohne Öl von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun und leicht schrumpelig sind. Erst dann Olivenöl und einen Klecks Butter dazugeben. Wenn das Gemüse sich vollgesogen hat, mit einem Schluck dunklem Balsamico ablöschen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Die eingedickte Parmesancreme in einen Spritzbeutel füllen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Kartoffelteig circa 5 Millimeter dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Durchmesser 8 bis 10 cm) die Ravioli ausstechen und auf die Hälfte der Kartoffelplätzchen walnussgroße Kleckse Parmesancreme tupfen. Darauf jeweils ein zweites Kartoffelplätzchen legen und die Ravioli an den Rändern gut zusammendrücken. Die Teigreste wieder verkneten, nochmal ausrollen und weitere Ravioli herstellen, bis nichts mehr übrig ist.

In einer weiten Pfanne, beschichteten Pfanne etwas Olivenöl mit einem Stich Butter, Rosmarin- und Thymianzweigen erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin bei mittlerer Hitze portionsweise von beiden Seiten goldgelb anbraten. Auf flachen Teller das gegrillte Gemüse anrichten, je zwei Ravioli darauf setzen und mit Olivenöl beträufeln.

Wer das Gericht im Garten auf dem Grill zubereiten möchte, sollte die gefüllten Kartoffelplätzchen auf Alufolie oder in eine Grillschale legen. Das mediterrane Gemüse braucht man dann nur mit Öl einzupinseln und zu würzen, bevor es direkt auf den Rost gegrillt wird. Sehr lecker zu den Kartoffelravioli ist aber auch ein grüner Salat mit Tomaten und einer Vinaigrette.

Rezept: Philipp Wolter, Restaurant "Phoenix", Dreischeibenhaus 1, 40211 Düsseldorf