

# SAFRAN-RAVIOLI MIT RINDERFILET-RICOTTA FÜLLUNG IN TOMATENSAUCE

## SAFRAN-RAVIOLI MIT RINDERFILET-RICOTTA FÜLLUNG IN TOMATENSAUCE

Ein absolutes Highlight - manchmal hat man eine gute Idee und am Herd nimmt sie eine noch bessere Gestalt an. In diesem Fall in Form von Safran-Ravioli mit Rinderfilet-Ricotta Füllung und Estragon. Dazu eine leichte Tomatensauce.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

3 Eier

350g Mehl

wenige Safranfäden

4 cl Wasser

1 Prise Salz

200g Rinderfilet

2 EL Ricotta

1 kleines Bund Estragon

400g Pizzatomaten

300g passierte Tomaten

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

Olivenöl

6-7 Blätter Basilikum

### ZUBEREITUNG:

Für den Pastateig zerstoße ich die Safranfäden mit etwas Salz im Mörser. Dann gebe ich 3 cl

kochendes Wasser aus dem Wasserkocher dazu und rühre es kurz durch. Ungefähr 4-5 Minuten ziehen lassen.



Dann verquirle ich den Safransud mit den Eiern und verknete diese Mischung mit dem Mehl. Es lohnt sich wirklich den Pastateig ausgiebig zu kneten – je länger man ihn faltet, schlägt und knetet desto besser wird er aus meiner Sicht. Ich knete ihn 5 Minuten intensiv. Dann kommt er für 25 Minuten in Folie eingeschlagen in den Kühlschrank zum Ruhen.



In dieser Zeit schneide ich das Rinderfilet in feine Streifen und diese dann in Würfelchen. Der Estragon wird fein gehackt. Rinderfiletwürfel und Estragon kommen in eine Pfanne mit heißem Olivenöl und werden dort für maximal 2 Minuten scharf angebraten. dann nehme ich die Pfanne von der Herdplatte und mische den Ricotta unter. Mit Pfeffer und Salz würzen und beiseite stellen. Das Rinderfilet soll auf keinen Fall durchgebraten werden – dann wird es zu trocken.



Jetzt nehme ich den Pastateig aus dem Kühlschrank und bestäube die Arbeitsfläche gut mit Mehl. Der Teig wird mehrfach auf dickster Stufe durch die Nudelmaschine gezogen und gefaltet. Sobald er gleichmäßig glatt ist stelle ich die Stufe jedes Mal etwas dünner eine bis ein sehr dünne Teigbahn entstanden ist. Bei mir ist das auf Stufe 6 soweit. Ab Stufe 3 halbiere ich den Teig damit er sich besser verarbeiten lässt.



Ausgerechnet das nächste Foto ist nichts geworden – ich habe mit dem 8cm Ø Serviering Taler aus dem Pastateig ausgestochen und in die Mitte je einen halben TL von der Rinderfilet-Estragon-Ricotta Füllung gegeben. Den Rand habe ich kurz mit etwas Wasser befeuchtet. Dann habe ich den Teigtaler umgeschlagen, so dass halbmondförmige Ravioli entstanden sind. Das Ganze habe ich dann so oft wiederholt bis Füllung und Teig aufgebraucht waren. Den Rand habe ich mit der Gabel festgedrückt.



Für die Sauce habe ich jetzt Zwiebel und Knoblauch fein geschnitten und zusammen mit den Pizzatomaten und passierten Tomaten in einem kleinen Topf zum Köcheln gebracht. Mit Paprikapulver, Basilikum, Pfeffer und Salz würzen. In dieser Zeit das Salzwasser für die Ravioli aufsetzen. Sobald es kocht kommen die Ravioli für 7 Minuten in den Topf.



Jetzt geht es mit der Tomatensauce ins Finale. Ich nehme  $\frac{2}{3}$  der Sauce aus dem Topf und streiche sie durch ein feines Sieb zurück zum Rest der Sauce. Abschmecken und bei Bedarf mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Die Ravioli mit der Tomatensauce anrichten.

Bon Appetit!

