

## Kartoffel-Ravioli mit Bohnen und getrockneten Tomaten

2007-02-19 20:24:51

Oh ja, man kann Pasta auch mit Kartoffeln füllen. Und das schmeckt weder langweilig noch trocken. Zumindest, wenn wie hier die Teigtaschen anschließend ein Bad in einem kräftigen Fond mit getrockneten Tomaten und jungen dicken Bohnen nehmen. Zubereitet und serviert werden diese Teigtaschen nach der Art von Maultaschen. Die aromatisch mit Parmesan und Muskat gewürzte Füllung verleiht dem Gericht aber einen ganz eigenen Charakter. Suchtgefahr!



für 4 bis 5 Portionen:

### Pastateig:

- 300 g Pastamehl
- 3 Eier
- 1 knapper TL Salz

### Füllung:

- 4 mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
- ca. 150 bis 200 ml Milch
- 80 g Parmesan
- 1 großes Eigelb
- Muskat, frisch gerieben
- Salz

### Fond:

- 500 ml Hühner- oder Gemüsefond
- 2 EL eiskalte Butter
- 3 frische Salbeiblätter
- 1 Tasse junge dicke Bohnen (TK-Ware)
- 6 getrocknete Tomaten (trocken, nicht in Öl eingelegt)
- frischer schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1| Pastateig nach [Grundrezept](#) zubereiten, 1 Stunde kühl stellen und dann zu ca. 8 bis 10 cm breiten Bahnen durchscheinend dünn ausrollen (Stufe 6 mit dem Pastaset der KitchenAid). Die Breite der Bahnen sollte sich an der gewählten Teigtaschenform orientieren (siehe Schritt 3).

2| Für die Füllung die gesäuberten Kartoffeln mit Schale garen, abgießen und pellen. Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit Salz und Muskatnuss kräftig würzen und erwärmen bis sie fast kocht. Die Milch nach und nach zu den Kartoffeln geben, nur so viel, bis sich eine cremig-feste, aber nicht zu trockene Masse ergibt. Eigelb und Parmesan einarbeiten und die Füllung mit Salz und Muskat abschmecken.

3| Die vorbereitete Kartoffelmasse in Ravioli oder ähnliche Teigtaschen füllen. Es eignen sich vor allem größere Formen, die viel Füllung aufnehmen können, so z. B. auch [Maultaschen](#), [Ravioli](#) sollten eine Kantenlänge von ca. 8 cm aufweisen. Im Rezept für [Kürbis-Ravioli](#) gibt es eine kleine Anleitung zur

# Vogels Küche

Kartoffel-Ravioli mit Bohnen und getrockneten Tomaten

Herstellung solcher Teigtaschen.



Interessant ist auch folgende Variante: Die Teigbahnen in Quadrate von 8 bis 10 cm Kantenlänge schneiden und die Ränder mit etwas Eiweiß bestreichen. In die Mitte jeweils einen großzügigen Löffel der Füllung geben. Eine Ecke des Teigquadrats diagonal über die Füllung auf die gegenüberliegende Ecke legen, so dass sich eine dreieckige Teigtasche ergibt. Die Luft um die Füllung vorsichtig heraus drücken, Ränder rundherum gut andrücken. Dann die zwei Zipfel an der langen Unterseite des Dreiecks übereinander legen und zwischen Daumen und Zeigefinger gut festdrücken. Die verbliebene Spitze nach vorne umklappen ohne sie all zu fest anzudrücken. Diese recht großen Teigtaschen erinnern an Tortelloni oder Angolotti. Teigtaschen bis zur Verwendung auf einem bemehlten Küchentuch oder Holzbrett ablegen.



4| Den Fond zubereiten: Die tiefgefrorenen Bohnenkerne 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und sofort in Eiswasser geben. Die äußere weißliche Haut sollte sich jetzt leicht lösen und entfernen lassen; das ist aufwendig aber absolut wichtig. Die Bohnenkerne sollten nach dem Pellen ihr leuchtendes Grün zeigen. In einer großen Pfanne mit hohem Rand mindestens 500 ml guten Geflügel- oder oder Gemüsefond erhitzen (keine Brühwürfel o. ä.). In feine Streifen geschnittene getrocknete Tomaten zugeben und 10 Minuten leise köcheln lassen. Dann die eiskalten Butterstückchen unterrühren, die Bohnenkerne zugeben und bei geringer Hitze warm halten.

5| Teigtaschen in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser in ca. 4 bis 5 Minuten (je nach Größe und Teigdicke eventuell länger) bissfest garen. Eine Garprobe durchführen (Kosten!) und die Pasta mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen und in den heißen Fond geben. Ein bis zwei Minuten darin schwenken, sodass die Pasta die Aromen aufnehmen kann. Dann sofort zusammen mit Bohnen, Tomatenstreifen und etwas Brühe in großen, tiefen Tellern servieren. Bei Tisch mit frischem Parmesan vom Hobel und schwarzem Pfeffer aus der Mühle anrichten.