



Ochsenschwanzraviolis mit Nussbutter und Ofentomaten

Für 4 Personen

Für den Teig:

500 g Mehl Type 00 (alternativ doppelt griffiges Mehl)
8 Eigelb
2 Eier
2 EL Rapsöl
30 ml Wasser
Salz

1. Alle Zutaten miteinander verkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig gut abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 Bund Suppengrün
700 g Ochsenschwanz
3 EL Rapsöl
1 EL feiner Senf
50 ml Portwein
100 ml Rotwein
Unbehandeltes Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Eigelb zum Bestreichen

2. Das Suppengrün putzen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Den Ochsenschwanz in 5 cm lange Stücke hacken und dann mit dem Rapsöl rund herum scharf anbraten und wieder aus dem Topf nehmen.
3. Den Senf in den Topf geben und 1 Minuten rösten. Am Boden muss sich ein dunkler Film bilden. Den Portwein auffüllen und den Bratensatz vom Topfboden kratzen. Ist der Portwein verkocht, mit Wein und etwas Wasser auffüllen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
4. Das Fleisch einlegen, dabei sollte es knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein, und den Topf schließen. Den Ochsenschwanz etwa 3 Stunden köcheln.

5. Danach das Fleisch entnehmen und vom Knochen schälen. Das Fleisch fein hacken. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in einen anderen Topf geben und so lang einkochen, bis etwa 50 ml Sauce übrig sind. Nun das Gemüse dazu geben und weiter 5 Minuten köcheln lassen. Das Fleisch dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Füllung etwas abkühlen lassen. Sollte die Füllung zu lang abkühlen, wird sie fest. Leichtes Erwärmen macht die Füllung wieder weicher.
7. Den Ravioliteig sehr dünn ausrollen und Kreise (6 cm \varnothing) ausstechen. Mit dem Eigelb bestreichen. Etwas Füllung auf eine Kreishälfte geben, zu einem Halbmond zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. So mit allen Ravioli verfahren.

100 g Butter

400 g Kirschtomaten

etwas Olivenöl

8. Die Butter in einem Topf so lang erhitzen, bis sich dunkle Flocken und ein dunkler Bodensatz in der Butter bilden. Dann durch ein Küchenpapier filtern.
9. Die Kirschtomaten mit der Messerspitze einstechen. Mit Olivenöl und Salz würzen und auf ein Backblech geben. Die Tomaten bei 220°C Ober- und Unterhitze im Ofen garen, bis sie braun werden und etwas zusammenschrumpfen.
10. Die Ravioli in leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten sieden lassen. Dann aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und in vorgewärmte tiefe Teller geben. Mit Nussbutter und Ofentomaten servieren.