



Pikante Ravioli aus Roggenteig

Bei Pastaliebhaber*innen mag bei einem Pastateig mit Roggenmehl eine gewisse Skepsis aufkommen. Gewiss, die Pasta sieht ungewöhnlich dunkel aus, doch die Roggenpasta schmeckt wunderbar, mit einer festen und aussergewöhnlich geschmeidigen Konsistenz. Das liegt am Roggenmehl, das deutlich mehr Wasser binden kann als Weizenmehl. Die grossformatigen Ravioli sind aus einem ganz dünn ausgewallten Teig hergestellt, und enthalten wenig, aber sehr würzige Füllung: Getrocknete Tomaten mit Peperoncino und, als Variante, mit einer kräftigen Olivenpaste. Angerichtet mit in reichlich flüssiger Butter geröstetem Paniermehl und etwas geriebenem Käse, sieht das zwar simpel und nicht sehr fotogen aus, schmeckt aber vorzüglich.

Die Tiroler Schlutzkrapfen werden traditionell mit einem Anteil an Roggenmehl gefertigt. <i>Schlutzen</i> bedeutet <i>rutschen</i> oder <i>flutschen</i>.

Zutaten (ca. 2 Portionen)

Pastateig:

80g	Roggenmehl
70g	Weichweizenmehl Tipo "00"
1	Vollei
2El	Wasser
1Tl	Sonnenblumenöl
1Tl	Essig
2g	Salz

Füllung:

5-6	ingelegte, getrocknete Tomaten
4-5cm	Peperoncini
ca.2El	Olivenpaste
	Salz und Pfeffer

40g Tafelbutter
1 El Paniermehl
 Parmesan

Zubereitung

Pastateig nach der dieser Anleitung von Hand verkneten. Es sollte ein eher weicher, gut formbarer Teig entstehen. Teig in Haushaltfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Tomaten gut abtropfen lassen. Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen. Zusammen mit den getrockneten Tomaten mit einem Messer vorschneiden und mit dem Wiegenschaber sehr fein hacken. Eventuell mit etwas Salz abschmecken. Olivenpaste eventuell mit etwas Pfeffer abschmecken.

Pastateig in 3 Stücke teilen, damit nicht zu lange, handliche Bahnen entstehen. Auf eine Breite von ca. 15cm sehr fein auswalzen (Stufe 8 von 9 auf der Pastawalze). Um den Teig gleichmässig auf die richtige Breite zu bringen, faltet man ihn nach dem ersten oder zweiten Durchgang, dreht ihn um 90° und walzt ihn erneut auf der ersten Stufe beginnend. Ausgewallter Teig auf einer mit Hartweizengriess bestreuten Fläche auslegen. Teigblätter etwas zuschneiden (begradigen). Rechtecke von 15x7,5cm zuschneiden. Füllung ca. 5mm dick, nicht ganz in der Mitte auf die Teigstücke geben, seitlich Ränder von 1 - 1,5cm freilassen. Teigblätter mit einem Finger leicht befeuchten und den längeren Teil über die Füllung schlagen, darauf achten, dass es keine Lufteinschlüsse gibt. Ränder leicht festdrücken und mit einem gewellten Teigrad etwas zuschneiden. Ravioli mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten bis 2 Stunden ruhen lassen.

Butter schmelzen und das Paniermehl zugeben. Bei kleiner Hitze leicht simmern lassen bis das Paniermehl braun wird, dabei ab und zu umrühren.

Ravioli in knapp siedendem Wasser 8-10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf heißen Tellern anrichten. Mit der Butter beträufeln und etwas Parmesan darüber raspeln.





Pastateig falten, um ihn in die Form zu bringen



