

Schwarze Ravioli mit Pilz-Algen-Füllung



Schwarz und lecker!

Dieses Gericht rangiert unter dem Motto „Lecker und hässlich!“. Und in letzter Zeit passiert es mir immer wieder, dass mir der Spruch in den Sinn kommt: „Erstens kommt es anders, zweitens als man denkt!“ So auch mit diesem Gericht. Zwar hatte ich die Idee mit schwarzer Pasta schon seit längerem, weil ich eine kleine Packung Sepiatinte in meinem Kühlschrank verbrauchen wollte. Allerdings wollte ich Spaghetti frisch zubereiten. Aber mit meiner Nudelmaschine schaffte ich das nicht. Auch keine Bandnudeln. Die zubereiteten Nudeln kleben immer zu sehr aneinander. Ich muss vielleicht einen Kochkurs zum frischen Zubereiten von Pasta belegen. Also kam es anders als man denkt und ich bereitete schwarze Ravioli zu, die angedachte Pesto aus Pilzen und Meeresalgen fungierte als Füllung dafür.

Auch was die Bezeichnung des Gerichts angeht, ist man immer

nicht so ganz auf der richtigen Seite. Den bezeichnet man gefüllte Pasta als Ravioli, ist man bei einem italienischen Gericht. Bezeichnet man sie jedoch als Maultaschen, sind wir im Schwäbischen. Wie passt dann – bitteschön – eine asiatische Füllung aus Pilzen und Meeresalgen dazu?

Denn auch hierbei kam es anders als man denkt. Angedacht waren zu den Spaghetti Riesengarnelenschwänze oder auch eine Meeresfrüchte-Mischung in einer Zitronen-Butter-Sauce. Nun, angesichts leerer Kassen erinnerte ich mich noch an eine andere Idee, für ein Pesto aus asiatischen Zutaten, und griff auf getrocknete Vorräte an Meeresalgen und Pilzen zurück. Dass es dann doch eine Füllung wurde, erwähnte ich schon.

Die Füllung war ein reines Experiment, aber kräftig gewürzt mit Salz und Pfeffer ist sie sehr schmackhaft. Und wenn davon nach der Zubereitung der gefüllten Pasta noch übrig bleibt, kann man sie wie Pesto als Brotaufstrich oder am kommenden Tag für eine Pastasauce verwenden. Womit jetzt bei Füllung, Pesto oder Sauce die Verwirrung komplett sein sollte. Aufpassen sollte man nur bei den Meeresalgen, die sehr viel Jod enthalten. Wer also Probleme mit der Schilddrüse hat, sollte auf die Menge der verwendeten Algen und die Hinweise auf der Verpackung achten und möglichst nicht zuviel davon essen.

Zutaten für 1 Person:

Für den Nudelteig (für etwa 15 Ravioli):

- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 4 EL Wasser
- 4 g Sepiatinte
- $\frac{1}{4}$ TL Salz

Für die Füllung:

- 2,5 g getrockneter Wakame-Tang

- 5 g getrocknete Shiitakepilze-Pilze
- 7,5 g getrocknete Mu-Err-Pilze
- Salz
- weißer Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Einweichzeit 2 Std. | Vorbereitungszeit
Nudeln 60 Min. | Garzeit 12–15 Min.

Pilze und Tang in einen großen Topf mit viel kaltem Wasser geben und darin 2 Stunden einweichen und aufquellen lassen.

Für den Nudelteig Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und dort Ei, Öl, Wasser, Sepiatinte und Salz hineingeben. Alles mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einer sämigen Masse verrühren. Den Teig dann mit der Hand auf einem Arbeitsbrett nochmals durchkneten. Er sollte kompakt und fest und keinesfalls zu flüssig sein. Bei letzterem eventuell noch etwas Mehl hinzugeben. Dann den Teig in der Schüssel 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in einer Nudelmaschine auf Stufe 4 von insgesamt 9 Stufen – je nach Art der Nudelmaschine – zu einer Teigplatte ausrollen. In einzelne rechteckige Stücke schneiden und auf ein großes Arbeitsbrett legen.

Pilze und Algen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit einem Pürrierstab fein pürrieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Einweichwasser aufheben, es ist leicht aromatisiert und wird zum Garen der Ravioli verwendet. Auf die Teigrechtecke jeweils etwa einen Teelöffel der Füllung geben, die Rechtecke zuklappen und die drei Ränder mit den Fingern, einem Teelöffel oder einer Gabel zusammendrücken. Mit einer Gabel kann man die Ränder sogar noch etwas verzieren. Einheitliche Ravioli, wie man sie von industriell gefertigten und gekauften kennt, wird man nur schwer zubereiten können,

aber sie sind eben handgemacht.

Das Einweichwasser in dem großen Topf salzen und zum Kochen bringen. Danach die Herdplatte ausschalten und das Wasser nur noch sieden lassen. Ravioli mit einem Schaumlöffel vorsichtig hineingeben und etwa 12–15 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Die Ravioli sind gegart, wenn sie nach oben kommen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in einen tiefen Pastateller geben. Einige Butterstückchen über die Ravioli geben, eventuell noch salzen und alles servieren. Frisch gemahlener, weißer Parmesan und einige Spritzer Zitrone sollten auch gut dazu passen.