

Ravioli, Camembert, Paprika, Knoflook.

De ravioli à la Johanne, zoals op de foto, heeft als basis de ravioli met daarbij een schuim van paddestoelen, een crème van gefermenteerde paprika en crème van zwarte knoflook. De pijnboompitjes zijn gerissoleerd in boter met knoflook. Als garnering gebruiken zij limoenbasilicum, om aan te sluiten bij het frisse van de citroen in de vulling van de ravioli. Zij gebruiken Hollandse mini-courgettes in het garnituur en 5 jaar gerijpte Pata-Negra in de basis van de gebakken groenten. De artisjokken zijn baby-artisjokken. Voor ons hebben ze een variatie gecreëerd die qua smaaklijn zeer in de buurt komt, maar leuk en lekker is om thuis in de keuken te maken. De keukenbrigade van Restaurant Johannes wenst u veel genot bij het proeven en veel kookplezier.



Ravioli van Camembert en cêpes met Italiaans garnituur

Voor het pastadeeg;

- 125 gram pastabloem
- 1 ei
- 1 tl olijfolie
- 100 gram eidooiers
- Een snuf zout

Voor de vulling

- 125 gram Camembert de Normandie au lait cru (fijngesneden)
- 125 gram Mascarpone
- Rasp van ¼ citroen
- 1 heel ei
- 5 gram gedroogde cêpes

Voor het garnituur

- 1 courgette (gesneden)
- 1 paprika (geschild en gesneden)
- 2 artisjokhartes (gesneden)
- 150 gram kastanjechampignons (in kwarten)
- 100 gram pijnboompitten
- Teentje knoflook (fijngesneden)
- 1 sjalotje (fijngesneden)
- 200 ml kippenfond
- 75 gram Pata Negraham

Voor de salieboter

- 200 gram boter
- 3 blaadjes salie (fijngesneden)

Bereidingswijze:

1. Kneed van de pastabloem, eidooiers, ei, zout en olie een soepel deeg. Verpak dit in vershoudfolie en laat het een half uur rusten in de koelkast
2. Laat intussen de boter smelten op laag vuur en leg hier de fijngesneden blaadjes salie in te trekken.
3. Vijzel de gedroogde cêpes tot poeder, verwarm vervolgens de mascarpone, citroenrasp, de cêpes en een klein druppeltje kippenfond in de pan. Voeg hieraan de eieren toe en roer de massa met een garde stevig door op het vuur tot de massa tegen het kookpunt aan is. Neem de bodem van de pan goed mee. Voeg hieraan de fijngesneden Camembert toe. Als de massa goed gemengd is, blender de massa mooi glad en maak op smaak met zout en peper. Zet de massa in de koelkast om op te stijven.
4. Rol het pastadeeg uit met behulp van een pastamachine en verwerk deze met de kaasvulling tot ravioli.
5. Bak in een klein laagje roomboter de sjalot, pijnboompitten en ham aan en goudbruin. Voeg daarna de knoflook toe en fruit zachtjes mee. Voeg hierna de rest van de gesneden groenten toe en bak dit zachtjes mee. Blus de groenten af met de kippenfond, en laat de groenten zachtjes gaar stoven. Maak de groenten op smaak met peper en zout.
6. Kook de ravioli af in water met zout, zo'n 3 minuten. Dep ze droog en leg ze hierna voorzichtig warm in de salieboter.
7. Serveer de groenten met het stoofvocht, daarbij de ravioli met de salieboter als saus. Garneer eventueel met een blaadje basilicum