

# Eigelb-Raviolo mit Trüffel-Creme, Mousseline, Milchschaum

## Für zwei Personen

### Für den Ravioliteig:

300 g Pasta-/Spätzlemehl    6 Eier    1 EL Olivenöl  
1 Bund glatte Petersilie    Rote Bete Granulat    1 Prise Salz

### Für die Trüffelcreme:

150 g Ziegenfrischkäse    2 EL Trüffelbutter    3 EL spanischer Herbsttrüffel  
1 Zitrone    Salz    Pfeffer  
Cayennepfeffer

### Für die Ravioli:

2 Eier (L und XL)    3 EL spanischer Herbsttrüffel    50 g Butter  
Salz

### Für die Mousseline:

250 g Petersilienwurzel    1 Kartoffel    80 g geschlagene Sahne  
300 ml Milch     $\frac{1}{4}$  TL Salz    Cayennepfeffer  
Pfeffer

### Für den Schaum:

Spinatpulver    Salz    Pfeffer

### Für die Garnitur:

Pinke und lila Blüten    Wildkräutersalat

## Für den Ravioliteig:

Fünf Eier trennen. In der Küchenmaschine aus einem ganzen Ei und fünf Eigelb, Mehl, Salz und Olivenöl einen Pastateig herstellen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und in Wasser aufkochen. Mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Passiertuch gießen. Petersilie im Tuch ausdrücken und in der Küchenmaschine unter 2/3 des Teiges mischen.

Das andere Drittel des Teiges mit dem Rote-Bete-Granulat mischen bis eine kräftige violette Farbe entsteht.

## Für die Trüffelcreme:

Zitrone waschen. Trüffel hobeln. Ziegenfrischkäse, Trüffelbutter, Trüffel, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren, abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

## Für die Ravioli:

Den grünen Teig und den violetten Teig auf eine Stärke jeweils auf eine Stärke von 7 ausrollen. Aus dem grünen Teig Quadrate von etwa 12 x 12 cm schneiden, aus dem violetten Sterne ausstechen.

Sterne einseitig mit etwas Eiweiß bestreichen und mittig auf jedes zweite grüne Quadrat kleben. Mit einem Nudelholz vorsichtig darüber rollen bis die Teige eine Bindung haben.

Nun auf die grünen Quadrate ohne Stern mit der Trüffelcreme einen Kreis etwas größer als ein Eigelb spritzen. Eigelb mittig in den Kreis setzen und Trüffelcreme ringartig bis ganz oben um das Eigelb spritzen.

Trüffel großzügig über das Eigelb hobeln. Etwas Eiweiß auf den grünen Nudelboden um das Eigelb streichen.

Grünes Quadrat mit Stern über das Eigelb legen und rundherum festdrücken. Mit dem Ravioliausstecher ausstechen.

Ca. 3 Minuten in kochendes Salzwasser geben und kurz vor dem Anrichten in flüssiger Butter

schwenken.

**Für die Mousseline:**

Petersilienwurzeln und Kartoffel schälen und in grobe Stücke schneiden. Petersilienwurzel in Milch weichkochen. Kartoffel in gesalzenem Wasser weichkochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Geschlagene Sahne kurz vor dem Anrichten unterheben.

**Für den Schaum:**

Die Milch von der Petersilienwurzel (s.o.) mit etwas Spinatpulver, Trüffelbutter, Salz und Pfeffer aufkochen und mit dem Mixstab schaumig aufmixen.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Lührs am 20. November 2019