

Ziegenkäse-Taler, Ravioli von der Roten Bete, Zwetschgen

Für zwei Personen

Für den Ziegenkäse:

1 Ziegenkäserolle à 250 g	50 g Kürbiskerne	50 ml Kürbiskernöl
100 ml Sauerkirschsafft	100 g Zwetschgen	100 g Zucker
40 ml Rum	2 TL Stärke	

Für die Ravioli:

1 vorgeg. Rote-Bete	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	Salz
---------------------	------------------------------	------

Für die Füllung:

$\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis	200 g mehligk. Kartoffeln	1 säuerlicher Apfel
1 Knolle Ingwer à 50 g	250 g Butter	2 TL Madras-Curry
1 Muskatnuss	Salz	

Für den Schaum:

100 g Rucola	2 Knoblauchzehen	300 ml Vollmilch
300 ml Ziegenmilch	1 Prise feines Salz	

Für den Ziegenkäse:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zwetschen halbieren und vom Stein befreien. Zucker in einem Topf zu Karamell schmelzen und mit Kirschsafft ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren.

Die Zwetschgenhälften hinzufügen, mitköcheln lassen und mit Rum abschmecken.

Die Sauce mit etwas Stärke abbinden. Den Ziegenkäse in einem Serviering daumendick auslegen.

Eine gegarte Zwetschge daraufgeben und mit einer weiteren Scheibe Ziegenkäse bedecken.

Mit den Kürbiskernen bestreuen im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen.

Für die Ravioli:

Die Rote Bete mit einer Aufschnittmaschine in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Zitronensaft bepinseln und mit Salz würzen.

Für die Füllung:

Den Kürbis halbieren, von den Kernen befreien und würfeln. Die Kartoffel schälen und würfeln. Beides zusammen in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 12 Minuten gar kochen. Die Kürbis- und Kartoffelwürfel abgießen, ausdampfen lassen und mit einer Kartoffelpresse zu einem feinen Püree pressen. Apfel und Ingwer fein reiben und hinzu fügen. Mit Curry, Butter, Muskat und Salz abschmecken. Die Rote Bete mit der Füllung füllen und zusammenklappen.

Für den Schaum:

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Rucola putzen und mit Knoblauch in einem Mixer zerhacken.

Den Rucola mit Milch und Salz mit einem Handmilchaufschäumer aufschäumen.

Den Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und mittig auf dem Teller anrichten.

Ravioli auf dem Teller verteilen, dazu noch ein paar Punkte des Pürees auf dem Teller verteilen. Schaum über Ravioli und Käse geben. Mit kleinen Würfeln vom Kürbis bestreuen und servieren.

Thomas Klose am 21. November 2017