

# Offene Ravioli mit glasiertem Gemüse und Kräuter-Schaum

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß

4 ml Olivenöl

2 Eier

Salz

Muskatnuss

### Für das Gemüse:

3 Mini-Karotten

2 Mini-Auberginen

3 Wacholderbeeren

10 ml Ahornsirup

3 Mini-Zucchini

3 Frühlingszwiebeln

1 EL ganze Pfefferkörner

3 EL Butter

100 g Kräuterseitlinge

2 Lorbeerblätter

10 ml Sonnenblumenöl

Salz

### Für den Schaum:

100 ml Milch

2 Zweige Kerbel

Salz

20 ml Sahne

2 Zweige Thymian

Pfeffer

3 Zweige Petersilie

Muskatnuss

### Für die Garnitur:

Apple Blossom Blütenblätter

## Für den Nudelteig:

Das Nudelmehl und die Eier mit dem Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz würzen. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank, bis zum Verarbeiten rasten lassen. Mit einem Nudelholz in lange Bahnen ausrollen und ca. 3 x 3 cm große Teigquadrate zuschneiden. In kochendem Salzwasser kurz vor dem Anrichten ca. 2 Minuten „al dente“ kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

## Für das Gemüse:

Karotten, Zucchini, Pilze, Auberginen, Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse nacheinander anrösten. In der Zwischenzeit alle Gemüseabschnitte in einem Wassertopf mit Lorbeer, Pfeffer und Wacholder für einen Gemüsefond ansetzen. Gemüse später mit Ahornsirup und Salz würzen und 1-2 Schöpfer vom Gemüsefond hinzufügen.

## Für den Schaum:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen abzupfen und fein hacken. Milch und Sahne in einem Topf erwärmen und die Kräuter zugeben. Kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Vor dem Anrichten mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

## Für die Garnitur:

Blättchen dekorativ über die offenen Ravioli streuen.

Je zwei Nudelblätter am Teller anrichten, das Gemüse darauf platzieren, mit zwei weiteren Nudelblättern oben abschließen. Den Schaum nochmals mit einem Mixer aufschäumen und löffelweise auf dem Gericht verteilen. Offene Ravioli mit glasiertem Gemüse und Kräuterschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Ivonne Eisele am 03. April 2018