

Rote-Bete-Ricotta-Ravioli mit Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

125 g feiner Hartweizengrieß 75 g ital. Weizenmehl (Typ 00) 2 Eier
1 EL Olivenöl Salz

Für die Ravioli-Füllung:

1 Kn. vorgeg. Rote Bete 1 TL Rote-Bete-Pulver 150 g Ricotta
2 Zweige Thymian 1 Ei 1 TL Flohsamenschalen
Salz Pfeffer

Für die Weißweinsauce:

1 Zwiebel 50 ml Weißwein 50 ml Gemüsefond
1 TL Sahnemeerrettich 20 ml Sahne 2 EL Butter
30 g kalte Butter 2 EL Mehl 1 Prise Zucker
1 Prise Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Ravioliteig:

Für den Nudelteig Eier trennen. Hartweizengrieß, Weizenmehl, zwei Eigelb, Olivenöl und eine Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen.

Für die Ravioli-Füllung:

Thymian abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Rote Bete in einem Mixer mit Thymian zu einer homogenen Masse mixen und Ricotta und Rote-Bete-Pulver dazu geben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ei trennen. Eigelb und Flohsamenschalen als Bindung hinzufügen, falls Füllung zu flüssig ist.

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Ei trennen.

Ravioliteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Kreise mit einer runden Ravioliform ausstechen. Eine walnussgroße Portion der Füllung in die Mitte geben, die Ränder des Teiges mit Eigelb bestreichen, Teigkreis umklappen und an den Rändern mit Hilfe einer Gabel verschließen. Ravioli in kochendes Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Weißweinsauce:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Zuckerglasig dünsten. Etwas Mehl für die Bindung hinzufügen und mit Wein ablöschen. Gemüsefond hineingeben und leicht einkochen lassen.

Sauce mit einem Stabmixer einmal kurz durch mixen und danach Sahne und Sahnemeerrettich einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskat abschmecken.

Sauce durch ein feines Haarsieb streichen, kalte Butter dazugeben und wieder mit einem Stabmixer aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kai Link am 05. August 2019