

# Rote-Bete-Ravioli in Salbeibutter, Ziegenkäse-Schaum

## Für zwei Personen

### Für die Ravioli-Füllung:

100 g vorgek. Rote Bete	85 g Ricotta	20 g Walnüsse
2 EL Semmelbrösel	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für den Ravioli-Teig:

2 Eier	200 g Weizenmehl	500 ml Rote-Bete-Saft
2 TL Olivenöl	1 Prise Salz	Mehl

### Für den Ziegenkäse-Schaum:

150 g Ziegenfrischkäse	200 g Sahne	1 TL Lecithin
Zucker	weißer Pfeffer	Salz

### Für Salbeibutter, Walnüsse:

3 Zweige Salbei	1 Zitrone	30 g Walnusskerne
1 EL flüssiger Honig	50 g Butter	1 TL rosa Pfefferbeeren

### Für die Ravioli-Füllung:

Die Rote Bete zerkleinern und mit Ricotta, Semmelbrösel und Walnüssen in einem Multizerkleinerer mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Für den Ravioli-Teig:

Für den Teig das Mehl mit den Eiern, einer Prise Salz, Öl und etwas Wasser mischen. Alles gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend mit einer Nudelmaschine in zwei identische Teigplatten ausrollen und auf die bemehlte Arbeitsplatte legen.

Einen gehäuften Teelöffel der Ravioli-Füllung in kleinen Abständen auf der ersten Teigplatte verteilen. Mit etwas Wasser rundherum bestreichen.

Die 2. Teigplatte nun auf die 1. Teigplatte auflegen und in den Zwischenräumen andrücken. Die Ravioli rund ausstechen und an den Rändern fest andrücken. Rote Bete Saft in einem Topf aufkochen und die Ravioli für 4 Minuten darin kochen.

### Für den Ziegenkäse-Schaum:

Ziegenfrischkäse mit Sahne und Lecithin in einem Kochtopf leicht erhitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Zauberstab aufschäumen.

### Für Salbeibutter, Walnüsse:

Butter in einer Pfanne auslassen und die Walnusskerne kurz darin rösten.

Salbei abbrausen, trocknen und die Blätter in die Pfanne geben.

Anschließend die fertigen Ravioli hinzufügen und mit etwas Zitronenabrieb verfeinern. Ravioli in der entstandenen Salbeibutter durchschwenken und vor dem Servieren mit Honig beträufeln. Mit Pfefferbeeren garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marius Alexander Haeckel am 19. Januar 2021