

# Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung, Parmesan-Soße

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

1 vorgeg. Knolle Rote Bete	150 g Weizenmehl, Type 550	50 g Semola, Hartweizengrieß
1 Ei	1 EL Olivenöl	Rote-Bete-Pulver

### Für die Ravioli-Füllung:

150 g vorgeg. Rote Bete	100 g Ziegenfrischkäse	1 Orange
1 Ei	1 TL Meerrettich	10 Walnusskerne
2 EL Ahornsirup	½ Bund Thymian	2 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

### Für den Parmesan-Schaum:

1 Schalotte	3 EL Parmesan	2 EL Butter
200 ml Sahne	50 ml Weißwein	1 TL Speisestärke

### Für den Rote-Bete-Salat:

150 g vorgeg. Rote Bete	1 Boskop-Apfel	1 TL Meerrettich
1 EL Ahornsirup	10 Walnusskerne	2 EL weißen Balsamico
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Chips:

1 Knolle frische Rote Bete	1 EL neutrales Öl	1 TL Salzflöcken
----------------------------	-------------------	------------------

### Für den Nudelteig:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig in der Küchenmaschine oder mit der Hand verkneten, dazu die rote Bete mit dem Stabmixer zerkleinern und 2-3 Esslöffel hinzufügen. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank lagern.

### Für die Ravioli-Füllung:

Rote Bete auf einer Reibe zu einem Mus verarbeiten. Walnusskerne hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln, abzupfen, die Orange abreiben. Die restlichen Zutaten dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Parmesan-Schaum:

Hälfte der Butter schmelzen, Schalotte abziehen, kleinschneiden und darin glasig dünsten. Weißwein und Sahne dazugeben und etwas einkochen. Wenn die Sauce genug eingekocht ist, durch ein Sieb geben und den Parmesan fein hineinreiben und den restlichen Esslöffel Butter dazugeben. Eventuell mit etwas Speisestärke andicken. Schaum mit dem Stabmixer aufmixen.

### Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete in schmale, ca. 2 cm lange Stifte schneiden. Genauso den Apfel schneiden (die Schale sollte wegen der Knackigkeit am Apfel bleiben). Walnusskerne grob hacken. Marinade aus Ahornsirup, Meerrettich, Balsamico, Öl, Salz und Pfeffer anrühren und durchziehen lassen. Rote Bete und Äpfel hineingeben. Gut vermischen und mit gehackten Walnüssen garnieren.

### Für die Chips:

Rote Bete dünn hobeln und die Scheiben getrennt auf ein Backpapier legen. Mit Öl einpinseln und bei 120-150 Grad ca. 20-30 Minuten backen.

Anschließend mit Salzflöcken bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Zink am 15. März 2022