

Ravioli mit Walnuss-Ricotta-Füllung, Rote-Bete-Creme

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

130 g Weizenmehl, Type 405	70 g Hartweizengrieß	2 Eier, Zimmertemperatur
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ EL lauwarmes Wasser	1 Prise Salz

Für die Füllung:

150 g Walnusskerne	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Ricotta	100 g Parmesan	1 Ei
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:	1 Ei	Salz

Für die Rote-Bete-Creme:

300 g vorgegarte Rote Bete	1 Knoblauchzehe	1 Chilischote
1 Zitrone	20 g Frischkäse	Weißweinessig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Butter: 200 g Butter

Für die Rote-Bete-Chips: 1 frische Rote Bete Salz, Öl

Für die Garnitur: 1 Beet Kresse

Für den Nudelteig:

Das Mehl, Hartweizengrieß, 2 Eier, Olivenöl, Salz und $\frac{1}{2}$ EL lauwarmes Wasser mit einer Gabel vermischen und danach für mindestens 5 Minuten miteinander verkneten. Zu einer Kugel formen und diese in Frischhaltefolie im Kühlschrank ca. 10-15 Minuten ruhen lassen. Den Teig durch eine Nudelmaschine geben, bis er etwa 1-2 mm dick ist.

Für die Füllung:

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl braten.

Parmesan reiben. Walnüsse hacken und mit Ricotta, Eigelb und Parmesan vermischen. Anschließend die Zwiebel-Knoblauch-Mischung hinzugeben und alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Ei trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Nudelteig mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers befüllen und den Rand mit Eiweiß bestreichen. Für 2-4 Minuten in Salzwasser kochen.

Für die Rote-Bete-Creme:

Knoblauch abziehen und hacken. Chilischote abbrausen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Knoblauch und Chili in Olivenöl erhitzen und anbraten. Dill abbrausen und trockenwedeln.

Knoblauch-Chili-Mischung, Rote Bete, Frischkäse und Dill in einen Mixbecher geben und alles fein pürieren. Mit Weißweinessig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Creme in eine Pfanne geben und kurz erhitzen.

Für die Butter:

Butter in einen Topf geben, schmelzen und braun werden lassen.

Für die Rote-Bete-Chips:

Rote Bete schälen und dünn hobeln. In heißem Fett frittieren und mit Salz würzen.

Für die Garnitur:

Kresse schneiden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Charlotte Fuhrmann am 19. April 2022