

Rote-Bete-Ravioli mit Ziegenkäse-Zitronen-Füllung

Für zwei Personen

Für die Füllung:

120 g Ziegenfrischkäse	1 Zitrone (Abrieb, Saft)	1 EL gerebelter Thymian
1 EL Honig	2 EL Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer		

Für den Ravioli-Teig:

100 ml Rote-Bete-Saft	75 g Weizenmehl, Type 405	75 g Hartweizenmehl
1 EL Butter	Mehl	1 TL Salz

Für die Rote Bete:

1 frische rote Bete	2 EL Rotweinessig	1 EL Kokosblütenzucker
---------------------	-------------------	------------------------

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	150 ml Sahne	60 g geeiste Butter
1 EL Butter	100 ml Weißwein	50 ml franz. Wermut
2 Zweige Rosmarin	1 TL Lecithin	

Für die Garnitur:

2 EL schwarzer Algen-Kaviar

Für die Ziegenkäse-Zitronen-Füllung:

Den Ziegenkäse mit Thymian und Öl verrühren. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronenzesten und etwas Zitronensaft hinzugeben und die Masse mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Ravioli-Teig:

Rote-Bete-Saft stark auf ca. ein Viertel einreduzieren. Mehl, Hartweizenmehl, 75 ml Wasser, Salz und 1 EL von der Saft-Reduktion in einer Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen und anschließend mit einer Nudelmaschine ausrollen. Mit einem Servierring Kreise ausstechen (ca. 4-5 cm Durchmesser) und etwas Füllung mit einem Spritzbeutel mittig auf den Teig geben. Anschließend mit Teig abdecken und Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Ravioli auf einen mit Mehl bestäubten Teller geben und anschließend in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Ravioli abschöpfen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen, mit einem Sparschäler feine Streifen abschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. 4 EL Wasser mit Rotweinessig vermischen und Zucker einrühren. Rote Bete für 15 Minuten darin einlegen.

Für die Beurre blanc:

Schalotte abziehen und feinhacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und hinzugeben. Mit Weißwein und Wermut ablöschen. Sahne hinzugeben und einreduzieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Abkühlen lassen und geeiste Butter hinzugeben. Mit einem Pürierstab schaumig mixen und gegebenenfalls Lecithin für gewünschte Konsistenz einrühren.

Für die Garnitur:

Algen-Kaviar als Garnitur verwenden.
Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Algen-Kaviar garnieren.

Meike Huber am 07. September 2022