

Ravioli mit Macadamia-Ricotta-Füllung, Kompott, Möhren

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Zimmerwarm 200 g Mehl, 405 1 Schuss Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Ricotta 2-3 EL Macadamianüsse Butter, Zucker, Salz

Für den Tonkaschaum:

1 Tonkabohne 1 Ei 150 ml Sahne
Zucker Salz

Für das Rhabarber-Kompott:

1-2 Stangen roter Rhabarber 1 Orange, davon Abrieb 1-2 dünne Scheiben Ingwer
1-2 EL Zucker 1 TL Speisestärke Salz

Für die Möhren:

2-3 kl. Möhren, mit Grün 1 Orange, davon Abrieb 2-3 EL Honig
2-3 EL Öl Salz Pfeffer

Für das Karottengrün:

Karottengrün Pflanzenöl Salz

Für die Garnitur:

1 EL Macadamianüsse

Für den Nudelteig:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Salz und Mehl in einer Schüssel miteinander vermischen. Eier dazugeben und mit einer Gabel grob verkneten. Anschließend mit der Küchenmaschine ca. 3-5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Ggf. einen kleinen Schluck Wasser oder Olivenöl hinzugeben sollte der Teig zu trocken/bröselig sein. Teig kühl stellen.

Nach ca. 20 Minuten Teig herausholen und mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn auswalzen. Mit einem Servierring Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dann klein hacken und einige Nüsse für die Garnitur beiseitelegen. Ricotta mit Macadamianüssen vermengen und mit Salz und Zucker abschmecken.

Füllung auf die Teigkreise geben. Zusammenklappen und Enden zusammendrücken. Nudeln im heißen Wasser mit Salz und Zucker kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Nudeln darin schwenken und ggf. bräunen.

Für den Tonkaschaum:

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb aufschlagen. Tonkabohne zum Teil reiben, restliche Tonkabohne als Stück mit Sahne in einem Topf erhitzen bzw. aufkochen. Tonkabohne herausholen. Eigelb hinzugeben und mit einem Spiralschneebeesen gut verrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken. Ggf. kaltstellen. Kurz vom Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Rhabarber-Kompott:

Rhabarber waschen und abziehen. Mit etwas Zucker bestreuen und ziehen lassen. Ingwer klein hacken. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Rhabarber in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Zucker, Ingwer und etwas Orangenschale hinzugeben und 10 Minuten stehen

lassen, um das Wasser zu entziehen. Topf auf den Herd stellen und ggf. noch etwas Wasser dazugeben. Auf kleiner Flamme so lange köcheln lassen, bis die Stücke zerfallen bzw. fast zerfallen sind. Mit Salz abschmecken.

Sollte das Kompott zu flüssig sein, etwas Wasser mit Stärke verrühren und das Kompott damit binden.

Für die Möhren:

Eine Auflaufform einölen. Etwas Öl mit Honig mixen. Möhren waschen, schälen, in die Auflaufform geben und mit der Honig-Öl-Mischung bestreichen oder übergießen. Orange heiß abspülen und die Schale abreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Orangenabrieb darüber geben.

Für 20-30 Minuten im Ofen backen.

Für das Karottengrün:

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen. Karottengrün waschen und gut trocken tupfen. Karottengrün in das heiße Fett geben und frittieren. Danach warm noch salzen.

Für die Garnitur:

Nüsse auf ein Backblech geben und im Ofen rösten. Über das Gericht reiben.

Melina Gross am 27. April 2023