

# Rhabarber-Ravioli, Vanille-Soße, -Rosmarin-Kompott

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

125 g Mehl, Type 00	1 Ei	25 g weiche Butter
15 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Prise Salz

**Für die Füllung:**

400 g Rhabarber	30 g gemahlene Mandeln	2 cm Ingwer
90 g Zucker		

**Für die Ravioli:**

Pflanzenöl	Mehl
------------	------

**Für die Vanillesauce:**

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Orange, davon Abrieb	1 Ei
250 ml Sahne	200 ml Milch	5 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	1 Prise Salz	

**Für das Topping:**

4 EL Mandelblättchen	100 g Erdbeeren	1 TL gemahl. Rosmarin
essbare Blüten		

**Für den Teig:**

Alle Zutaten vermengen und gut kneten. Anschließend mindestens 20 Minuten kühl stellen.

**Für die Füllung:**

Rhabarber waschen, in 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Zucker in einen Topf geben. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Anschließend ca.  $\frac{2}{3}$  der Masse abseihen und den Rest mit Flüssigkeit für das Topping zur Seite stellen. Anschließend den Ingwer reiben und zusammen mit den Mandeln in die Füllung geben. Alles vermengen.

**Für die Ravioli:**

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise ausstechen und auf jeden Kreis etwas Füllung geben. Anschließend zuklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Ravioli ca. 5 Minuten darin goldbraun ausbacken und anschließend kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Vanillesauce:**

Vanilleschote der Länge nach halbieren, auskratzen und Mark, Schote, Zucker, Salz und Milch aufkochen. Ei, Sahne und Speisestärke aufschlagen. Milch durch ein Sieb lassen und anschließend die Sahne-Ei-Mischung dazugeben und kurz mitkochen. Auf kleiner Stufe unter Rühren weiter kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Orange heiß abspülen, die Schale abreiben und Vanillesauce damit abschmecken.

**Für das Topping:**

In das restliche  $\frac{1}{3}$  der Rhabarber-Zucker-Mischung (s.o.) den Rosmarin geben. Mandelblättchen kurz in der Pfanne anrösten. Bei den Erdbeeren den Strunk entfernen.

Filip Haase am 20. Juni 2023