

Ravioli, Rosenkohl-Füllung in Knoblauch-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

| | | |
|---------------|--------------|----------------------|
| 3 Eier | 150 g Semola | 150 g Mehl, Type 550 |
| 2 EL Olivenöl | 1 TL Salz | |

Für die Rosenkohl-Füllung:

| | | |
|-----------------|-------------------|----------------------|
| 300 g Rosenkohl | 1 Zitrone, Abrieb | 2 EL saure Sahne |
| 1 Ei | Muskatnuss | Chili, Salz, Pfeffer |

Für die Knoblauch-Sauce:

| | | |
|-----------------------------|-----------------|--------------------|
| 4-5 schwarze Knoblauchzehen | 1 Schalotte | 200 ml Sahne |
| 400 ml Gemüsfond | 100 ml Weißwein | 100 ml Portwein |
| 1 Zweig Thymian | 2 EL Butter | 1 EL Butterschmalz |
| Salz | Pfeffer | |

Für das Topping:

| | | |
|-----------------|----------------------|-------------|
| 100 g Rosenkohl | 25 g ganze Mandeln | 1 EL Butter |
| 3 EL Gemüsfond | 1 TL Lebkuchengewürz | Salz |

Für die Hagebutten:

| | | |
|-----------------|-------------|----------------|
| 10 Hagebutten | 1 EL Butter | 3 EL Gemüsfond |
| 2 EL Ahornsirup | Salz | |

Für die Ravioli:

Den Backofen auf Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Semola, Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Hilfe einer Küchenmaschine mit Knethaken glatt kneten. Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank legen.

Teig in vier Stücke teilen und jeweils mit Hilfe einer Nudelwalze ausrollen.

Er sollte am Ende so dünn sein, dass man Zeitung durch ihn lesen kann.

Jeweils auf eine Bahn im Abstand von etwa 5cm einen Teelöffel Füllung platzieren und mit einer weiteren Teigbahn bedecken. Teig eng um die Füllung festdrücken, sodass keine Luft in den Ravioli verbleibt. Mit einem Ravioli-Stempel ausschneiden und noch einmal gut festdrücken. In siedendem Salzwasser 3-4 Minuten kochen bis sie oben schwimmen.

Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und kurz durch die Sauce schwenken.

Für die Rosenkohl-Füllung:

Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen, reichlich salzen.

Rosenkohl waschen, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien.

Dann vierteln und etwa 7-8 Minuten kochen. Anschließend in ein Sieb gießen und mit kaltem Wasser abschrecken. In einen Multizerkleinerer geben. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Saure Sahne, Eigelb, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss und Chili zum Rosenkohl geben und grob mixen.

Mit geriebenem Parmesan vermengen und kalt stellen.

Für die Knoblauch-Sauce:

Butter würfeln und ins Gefrierfach stellen. Schalotte abziehen und zusammen mit schwarzen Knoblauch würfeln. Butterschmalz in einer Sauteuse erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen.

Thymian dazu geben, mit Weißwein und Portwein aufgießen und Alkohol verkochen lassen. Mit Fond und Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Thymian entfernen, Sahne dazugeben und mit einem Stabmixer durch-

mixen. Kalte Butterwürfel einmixen und Sauce damit binden.

Für das Topping:

Mandeln in eine Plastiktüte geben und mit einem Plattiereisen zerkleinern. In einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

Rosenkohlblättchen einzeln ablösen. Pfanne mit Butter erhitzen und Rosenkohlblättchen darin anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und mit Salz würzen. Bacon grob zerbröseln und mit den Mandeln in die Pfanne zum Rosenkohl geben. Mit Lebkuchengewürz und etwas Zitronenabrieb würzen und kurz durchschwenken.

Für die Hagebutten:

Hagebutten von der Blüte und dem Strunk befreien, halbieren und Kerne rauskratzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Hagebutten darin anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen und mehrere Minuten köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, mit Ahornsirup ablöschen und mit Salz würzen.

Jaqueline Paasche am 06. Dezember 2023