

# Ravioli mit Rote-Bete-Füllung, Meerrettich-Schaum

**Für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

200 g Weizenmehl, 405                      2 Eier, M                      Salz

**Für die Füllung:**

250 g gegarte Rote Bete                      1 rote Zwiebel                      1 Ei  
50 g Ricotta                      2 EL Semmelbrösel                      Salz, Pfeffer

**Für die Ravioli-Fertigstellung:**

1 Ei                      1 TL Butter                      500 ml Rote-Bete-Saft  
Salz

**Für den Meerrettichschaum:**

80 g frischen Meerrettich                      1 Zitrone, Saft                      250 ml Sahne  
100 ml Gemüsefond                      ½ TL Sojalecithin                      Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:**

6 Walnüsse                      1 Lauchzwiebel                      Parmesan

**Für den Ravioli-Teig:**

Das Mehl, Eier und Salz verkneten, bis eine geschmeidige Kugel entsteht. Teig bis zur weiteren Verarbeitung in Frischhaltefolie einwickeln und bei Zimmertemperatur lagern.

**Für die Füllung:**

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Rote Bete fein würfeln. Zwiebel- und 2/3 der Roten-Bete-Stücke zusammen mit dem Eigelb, Ricotta und den Semmelbröseln in einem Multizerkleinerer geben, bis eine homogene Masse entsteht. Die restlichen Rote-Bete-Stücke hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Ravioli-Fertigstellung:**

Mit einer Nudelmaschine möglichst dünne Teigplatten ausrollen und mithilfe eines Stanzers Kreise markieren. In die Mitte der Kreise jeweils einen Teelöffel Füllung platzieren und die Ränder mit Eiweiß einstreichen. Eine weitere Teigbahn über die Füllung legen und vorsichtig von der Füllung bis zum Rand andrücken, damit die Luft entweicht.

Zuletzt die Ravioli mit einem runden Ausstecher (Durchmesser 6 cm) ausstanzen und den Rand andrücken.

Ravioli in gesalzenem Wasser für 6 Minuten kochen. Für eine schöne Färbung dem Kochwasser Rote-Bete-Saft hinzufügen.

Die gegarten Ravioli kurz vorm Servieren in einer Pfanne mit brauner Butter schwenken.

**Für den Meerrettichschaum:**

Meerrettich fein reiben und mit der Sahne und Fond einige Minuten einkochen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und warmhalten. Kurz vor dem Servieren Sojalecithin unterrühren und mit einem Pürierstab aufschäumen.

**Für die Garnitur:**

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Lauchzwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Parmesan reiben. Alles als Garnitur verwenden.

Anneke Bohlen am 18. Januar 2024