

Ricotta-Raviolo, Vadouvan-Karotten, Beurre orange

Für zwei Personen

Für den Raviolo:

1 Orange, Abrieb, Saft	2 Eier	200 g Ricotta
50 g Parmesan	25 g Karottenpulver	1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Zweige Thymian	100 g Mehl	100 g Semola
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Vadouvan-Karotten:

1 Bund Karotten mit Grün	2 EL Vadouvan	2-3 EL Olivenöl
--------------------------	---------------	-----------------

Für die Beurre orange:

1 Orange, Saft, Abrieb	1-2 Schalotten	250 g kalte Butter
20 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	50 ml Karottensaft
25 g Karottenpulver	1 EL heller Balsamico	1 TL Maisstärke
Salz	Pfeffer	

Für den Raviolo:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Semola, Eier, Karotten- und Parikapulver in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine vermengen bis es ein homogener Teig wird.

Bei Bedarf etwas Olivenöl hinzugeben. Teig kurz an einem kühlen Ort ziehen lassen. Dann in dünne Bahnen ausrollen und ca. 7-8 cm große Kreise ausstechen.

Ricotta mit Thymian, geriebenem Parmesan und Abrieb der Orange vermengen. Hälfte der Orange auspressen und etwas Saft zum Ricotta geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen EL von der Füllung auf einen Teigkreis geben, die andere Seite darüberlegen und den Raviolo mit den Daumen oder einer Gabel schließen. In siedendes Salzwasser geben und 1-2 Minuten ziehen lassen.

Für die Vadouvan-Karotten:

Karotten waschen und schälen, großzügig mit Vadouvan würzen und mit etwas Olivenöl in Backpapier wickeln. Etwa 25 Minuten im Ofen garen.

Karotten aus dem Ofen nehmen, Vadouvan leicht abtupfen und anschließend mit einem Bunsenbrenner anrösten bis sich Röstaromen bilden.

Für die Beurre orange:

Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und leicht mit etwas Butter in einem kleinen Topf anschwitzen, ohne, dass sie Farbe bekommen. Orangenabrieb dazugeben. Mit Weißwein, Karotten, ausgepresstem Orangensaft und einem Spritzer Balsamico ablöschen und reduzieren. Kalte Butter aus dem Kühlschrank nehmen, in kleine Würfel schneiden und nach und nach in den reduzierten Weißwein-Mix geben. Topf dabei vom Herd ziehen und mit einem Schneebesen regelmäßig umrühren bis eine Sauce entsteht. Mit Karottenpulver einfärben. Bei Bedarf einen Schuss Sahne hinzugeben oder etwas Maisstärke mit etwas Karottensaft vermengen und in den Topf dazugeben.

Die Karotten in feine Scheiben schneiden und in einem Ring in einem tiefen Teller anrichten. Den Raviolo darauf anrichten und die Sauce seitlich von den Karotten angießen. Das Karottengrün auf dem Raviolo drapieren und servieren.

Yannick Philippe am 13. November 2024