

Garnelen-Ravioli mit Safran-Schaum und Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	1 Zitrone, Abrieb
90 ml Rote-Bete-Saft	1 Eigelb	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL feines Salz		

Für die Füllung:

12 Garnelen	150 g Mascarpone	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb	1 Limette, Saft	3 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Knolle Rote-Bete	1 Karotte	1 Pastinake
1 Zitrone, Saft	1 Prise brauner Zucker	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Safranschaum:

100 ml trockener Wermut	200 ml Milch	200 g Sahne
8 Safranfäden	1 Msp. Lecithin	Salz

Für die Garnitur:

2 Riesengarnelen	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Rapsöl
------------------	--------------------------------------	-------------

Für den Nudelteig:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl, Grieß, Saft, Öl, Salz und Eigelb mit einem Handrührgerät mit Knethaken verkneten. Den Teig nochmals von Hand nachkneten, plattgedrückt in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen. Den Teig mit einer Nudelteigmaschine verarbeiten und zu dünnen Platten auswallen.

Für die Füllung:

Die Garnelen von der Schale befreien, längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, waschen und trockentupfen. Die Garnelen mittelfein hacken, in eine flache Form füllen und im Eisfach kurz angefroren lassen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit einem Sieb kurz in siedendem Wasser blanchieren. Mit der Moulinette die Garnelen und den Knoblauch pürieren. Mascarpone, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer zur Garnelenmasse geben und nochmals kurz pürieren.

Je 1 TL der Garnelenfarce auf die Teigbahnen geben, die Ränder mit Wasser einstreichen und mit einer zweiten Teigbahn belegt zu Ravioli formen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 2 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne Butter mit Rosmarin, Thymian und etwas Zitronenabrieb aufschäumen lassen und die Ravioli durch die Aromabutter schwenken.

Für das Gemüse:

Karotte, Pastinake und Rote-Bete schälen, putzen und in Streifen schneiden. Die Pastinake in Zitronenwasser einlegen, um braune Stellen zu vermeiden. Zwei Pfannen mit Rapsöl erhitzen. Die Rote Bete zuerst rösch anbraten. Karotte und Pastinake in der anderen Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Karotte mit etwas Zucker karamellisieren.

Für den Safranschaum:

Die Safranfäden in einem kleinen Topf mit dem Wermut kurz aufkochen. Milch, Sahne und Lecithin hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken und mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für die Garnitur:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Eine Pfanne aufsetzen, die Garnelen von der Schale befreien, längs am Rücken aufschneiden, entdarmen, waschen, trockentupfen und in Rapsöl scharf anbraten. Die Ravioli und das Wurzelgemüse mit dem Schaum auf einem flachen Teller anrichten, die gebratene Garnele anlegen und die Petersilie verteilen.

Die pinkfarbenen Garnelen-Ravioli mit Safran-Schaum und glasiertem Wurzelgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Hintereck am 22. Mai 2017