

# Offener Raviolo mit Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme

## Für zwei Personen

### Für das Rhabarber-Ragout:

2-3 Stangen Rhabarber	1 Gewürznelke	Chiliflocken
4 EL Portwein	1 EL Zucker	1 EL Butter

### Für die Rhabarber-Frischkäse-Creme:

3-4 EL Rhabarber-Ragout (s.o.)	1 Zitrone, davon Abrieb	2 EL Ziegenfrischkäse
10 g Parmesan	1 EL Walnüsse	Salz, Pfeffer

### Für den Spargel:

10-12 St. grüner Spargel	1 TL Himbeeressig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Pastateig:

2 Eier	100 g Mehl, 550	100 g Weizengrieß
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	1 EL Wasser

### Für die Fertigstellung:

$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	Butter	Salz
---------------------------	--------	------

### Für die Garnelen:

4-6 geschälte Garnelen	1 TL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
------------------------	---------------------------	---------------

### Zum Anrichten:

Ziegenkäse-Gouda

## Für das Rhabarber-Ragout:

Ein bis zwei Stangen Rhabarber schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Eine Stange Rhabarber in ca. 10 cm lange Stücke schneiden, gerne längs halbieren.

Zucker hell karamellisieren, mit Portwein ablöschen und aufkochen.

Rhabarber, Nelke, Chiliflocken und 40 ml Wasser zugeben und 1 Minute bissfest köcheln. Vom Herd nehmen, Nelke entfernen. Lange Rhabarberstücke herausnehmen und warmstellen, übrige Sauce mit Butter binden und ebenfalls warmstellen.

## Für die Rhabarber-Ziegenfrischkäse-Creme:

Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben.

Rhabarber-Ragout, Ziegenfrischkäse und Parmesan mit dem Zauberstab mixen. Walnüsse hacken und unterheben und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für den Spargel:

Spargel kurz in Salzwasser bissfest kochen, abschrecken und abtropfen lassen. 3-4 Stangen Spargel in Stücke schneiden und warm stellen.

Essig, Salz und Pfeffer mischen, Öl unterrühren und die Stangenspargel damit marinieren. Warm stellen.

## Für den Pastateig:

In einer großen Schüssel aus Mehl und Grieß eine Mulde bilden und Eier hineingeben. Ein wenig Salz, das Olivenöl und das Wasser zufügen. Alles schön zu einem glatten Teig verrühren und kräftig kneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. In Folie einpacken und ca. 15 Minuten in das Gefrierfach legen.

## Für die Fertigstellung:

Den Teig dünn zu zwei Bahnen ausrollen, am besten mit der Nudelmaschine. Erste Bahn mit Salbeiblättern belegen, 2. Bahn darüberlegen und beide nochmal in der kleinsten Stufe durch die Pasta-Maschine walzen.

Ca. 10 cm große Teigplatten (je nach Teller quadratisch oder rund) ausstechen. In siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen. Die Teigplatten in zerlassener Butter mit Salbei schwen-

ken.

**Für die Garnelen:**

Garnelen in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl scharf anbraten, sodass sie eine schöne Farbe bekommen. Von innen sollten sie glasig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Zum Anrichten:**

Eine Teigplatte auf den Teller geben, mit Spargelstücken und der Rhabarber-Ziegenfrisch-Creme garnieren, die 2. Platte darüber geben.

Spargel und Rhabarber-Ragout auf dem Teller separat anrichten.

Gebratene Garnele auf die Teigplatten geben, mit etwas geriebenen Ziegenmilchgouda bedecken.

Uwe Hafner am 20. Juni 2023