

# Ravioli, Kaisergranat-Füllung, Schwarzwurzel

## Für zwei Personen

### Für die Ravioli:

4 Kaisergranate

2 Eier

200 g Mehl

$\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe

100 g Butter

Salz

1 Zitrone, Abrieb

200 g Ricotta

Pfeffer

### Für die Creme:

350 g Schwarzwurzeln

Salz

70 ml Sahne

Pfeffer

50 ml Milch

### Für die Reduktion:

$\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe

20 ml Sojasauce

1 TL kalte Butter

30 g Zucker

30 ml dunkler Balsamico

### Für die Schwarzwurzel-Chips:

50 g Schwarzwurzeln

500 ml Sonnenblumenöl

### Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

## Für die Ravioli:

Die Eier und das Mehl verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Kaisergranate in der Schale 5-6 Minuten kochen. Das Fleisch auslösen und abkühlen lassen. Butter bräunen. Knoblauch abziehen, pressen und zur Butter geben.

Anschließend das Kaisergranat-Fleisch mit Ricotta und der braunen Butter vermischen und mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Den Ravioliteig ausrollen, Füllung auf den Teig geben und Ravioli formen.

Die Ravioli 2-3 Minuten in Salzwasser kochen.

## Für die Creme:

Schwarzwurzeln schälen und in der Milch mit einer Prise Salz garen.

Abgießen und direkt danach die Schwarzwurzeln mit der Sahne in einem Standmixer pürieren und abschmecken. Die Creme durch ein feines Sieb geben und in ein Siphon geben. Vor dem Servieren gut schütteln.

## Für die Reduktion:

Knoblauchzehe abziehen und pressen. Alle Zutaten in einen Topf geben und einköcheln lassen.

## Für die Schwarzwurzel-Chips:

Schwarzwurzeln schälen, dünn hobeln und in heißem Fett ausbacken.

## Für die Garnitur:

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Julia Lichtner am 06. November 2025