

# **Ravioli, Kaisergranat-Füllung, Schwarzwurzel**

**Für zwei Personen**

**Für die Ravioli:**

4 Kaisergranate	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb
2 Eier	100 g Butter	200 g Ricotta
200 g Mehl	Salz	Pfeffer
<b>Für die Creme:</b>		
350 g Schwarzwurzeln	70 ml Sahne	50 ml Milch
Salz	Pfeffer	
<b>Für die Reduktion:</b>		
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 TL kalte Butter	30 ml dunkler Balsamico
20 ml Sojasauce	30 g Zucker	
<b>Für die Schwarzwurzel-Chips:</b>		
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