

Rote-Bete-Raviolo mit Mohn-Butter und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

110 g Hartweizengrieß 110 g Weizenmehl Typ 550 3 Eier

Für die Füllung:

2 Rote-Bete (gekocht) 250 g Ricotta 2 EL Semmelbrösel

Salz Pfeffer

Für die Mohnbutter:

2 EL gemahlener Mohn 50 g Butter

Für den Salat:

100 g Wildkräuter Mix 6 Cherrytomaten 1 EL roter Feigensenf

2 EL weißer Balsamico Essig 4 EL extra natives Olivenöl 50 g Parmesan

Salz Pfeffer

Zwei Eier mit den übrigen Nudelteigkomponenten zu einem glatten Teig vermengen. In Frischhaltefolie ruhen lassen. Das übrige Ei trennen und das Eiweiß beiseite stellen. das Eigelb anderweitig verwenden.

Für die Füllung Rote Bete würfeln, mit Ricotta und Semmelbröseln vermengen und grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vinaigrette aus Balsamico, Senf und Öl herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wildkräuter waschen, trocken schleudern, mundgerecht zuschneiden und mit Vinaigrette vermengen.

Nudelteig mit der Maschine zu dünnen Bahnen verarbeiten und einen Kreis ausstechen. Etwa eineinhalb Esslöffel Ravioli Füllung auf den Teigkreis geben, Rand mit Eiweiß befeuchten und luftfrei mit dem Former verschließen. Circa fünf Minuten in leicht kochendem Wasser ziehen lassen. Butter in der Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Mohn einrühren. Ravioli mit Schöpfkelle entnehmen und in Mohnbutter schwenken. Zusammen mit dem Salat anrichten, Parmesanspäne schneiden und über Salat und Ravioli verteilen. Alles mit Cherrytomaten garnieren und servieren.

Martin Rütze am 02. Februar 2016