Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter im Parmesan-Körbchen

Für zwei Personen		
Für den Ravioli-Teig:		
2 Eier	200 ml Olivenöl	500 g Mehl
1 TL Salz	Mehl	
Für die Ravioli-Füllung:		
2 vorgeg. Rote-Bete-Knollen	250 g Ricotta	10 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	
Für die Mohn-Butter:		
100 g Butter	1 EL Mohnsamen	Salz
Für das Parmesan-Körbchen:	250 g Parmesan	

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Für den Ravioli-Teig Mehl mit 125 ml Wasser, Eiern, 1 TL Salz und Öl zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu trocken, tröpfchenweise Wasser zugeben, bis er geschmeidig ist. Mit Mehl bestäuben, dann mit Küchentuch bedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
Für das Parmesan-Körbchen Parmesan fein reiben und in Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im Ofen bei 180 Grad circa 5 Minuten backen. Herausnehmen, Parmesan-Taler auf einer umgedrehten Tasse zu einem Körbchen legen und auskühlen lassen.
Für die Ravioli-Füllung Rote Bete fein reiben und mit Ricotta und Semmelbröseln vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
Ravioli-Teig auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen. Kreise ausstechen. Je 1 TL der Füllung in die Mitte des Kreises setzen. Kreisränder mit Wasser befeuchten, jeden Kreis einmal zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Ravioli 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, dann mit einer Schaumkelle zum Abtropfen in ein Sieb heben.
Für die Mohnbutter in einer Pfanne Butter zerlassen und Mohn hinzufügen. Ravioli hinzugeben und in der Butter schwenken. Rote-Bete-Ravioli mit Mohn-Butter im Parmesan-Körbchen anrichten und servieren.

Pascal Marcy am 26. Juli 2016