

Kohlrabi-Ravioli mit Kartoffel-Kräuter-Füllung

Für zwei Personen

Für die Parmesanbrühe:

30 g getrock. Tomatenscheiben	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Saft	100 g Parmigiano Reggiano	5 g Petersilie
5 g Basilikum	Olivenöl	Salz

Für die Ravioli-Füllung:

500 g mehligk. Kartoffel	150 g Crème double	20 g Schnittlauch
Petersilie, s.o.	Basilikum, s.o.	Salz, Pfeffer

Für die Kohlrabi-Ravioli:

1 großer Kohlrabi	50 ml Rote-Bete-Saft	Salz
-------------------	----------------------	------

Für das Kräuter-Öl:

30 g glatte Petersilie	30 g Basilikum	100 ml Traubenkern-Öl
------------------------	----------------	-----------------------

Für die Garnitur: 10 g Parmesan 1-2 Zweige Petersilie

Für die Parmesanbrühe: Die Zwiebel abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und andrücken. Zwiebel in etwas Olivenöl glasig andünsten. Knoblauch dazugeben und kurz mit anschwitzen. Die getrockneten Tomaten hinzufügen. Die Hälfte des Parmesans grob zerkleinern und in den Topf geben. Den restlichen Parmesan bis zum Servieren beiseitelegen.

Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Zitronensaft und die Stiele der Kräuter mit in den Topf geben. Die Blätter der Kräuter für die Füllung beiseitelegen.

Mit 800 ml Wasser auffüllen. Die Parmesanbrühe ungefähr 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz abschmecken. Die Brühe anschließend durch ein feines Sieb passieren und wieder zurück in den Topf geben. Bis zum Servieren warmhalten. Die festen Rückstände können weggeworfen werden.

Für die Ravioli-Füllung: Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weichkochen. Schnittlauch, Petersilien- und Basilikumblätter fein hacken.

Kartoffelwasser abgießen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Crème double, Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend die feingehackten Kräuter dazugeben und abschmecken. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben.

Für die Kohlrabi-Ravioli: Kohlrabi schälen und in ein Viereck schneiden. Die Größe des Vierecks sollte größer als der runde Ravioli-Ausstecher sein. Den Kohlrabi-Block mit Hilfe einer Mandoline in 1-2 mm dicke Scheiben hobeln. Die Scheiben in eine Schüssel geben. 300 ml Wasser im Wasserkocher aufkochen.

Salz, Rote-Bete-Saft und das kochende Wasser in die Schüssel gießen.

Die Kohlrabi-Scheiben 2-3 Minuten ziehen lassen. Anschließend zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen. 1 TL der Füllung in die Mitte der Kohlrabi-Scheibe geben. Mit einer anderen Scheibe abdecken und die Ränder gut zusammendrücken. Mit einem Servierring ausstechen.

Für das Kräuter-Öl: Öl in einen hohen Messbecher geben. Die Blätter der Kräuter abzupfen und mit Salz hinzugeben. Alles mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Die Masse in einem Topf geben und auf ca. 80 Grad erhitzen. Durch ein feines Sieb streichen und das Öl dabei auffangen.

Für die Garnitur: Einen vorgewärmten Suppenteller bereitstellen. Die Kohlrabi-Ravioli mittig platzieren. Die Brühe seitlich einfüllen. Etwas Parmesan mit einer Reibe auf den Ravioli verteilen. Petersilie hacken und die Ravioli damit garnieren. Das Öl in die Brühe träufeln.

Benjamin Sunder am 05. Januar 2024