

Rote Bete Ravioli mit Mohnbutter

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

140 g Mehl	60 g Weizengrieß	3 Eier
1 Eigelb	1 – 2 EL Olivenöl	Salz
ca. 350 g Rote Bete	1/2 TL Kümmelsamen	1/2 Zwiebel
1 EL Speiseöl	1 Prise Chilipulver	Mehl, Grieß

Für die Mohnbutter:

2 EL Mohn	40 g Butter	4 EL Gemüsebrühe
mildes Chilisalz		

Für den Nudelteig:

Mehl, Weizengrieß, 2 Eier, Eigelb, Olivenöl und Salz, mit einer Küchenmaschine, zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Rote Bete in reichlich Wasser, mit Salz und Kümmelsamen, ca. 60 Minuten weich kochen. Abgießen, abkühlen lassen, schälen und in 3 – 4 mm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und im Öl glasig dünsten. Rote Bete Würfel zugeben, mit Salz und Chilipulver würzen. Das übrige Ei verquirlen. Den Nudelteig mit einer Nudelrolle oder einer Nudelmaschine, in dünne, etwa 10 cm breite und lange Bahnen ausrollen, dabei mit Mehl bestäuben. Jedes Teigrechteck mit Klarsichtfolie abdecken, damit es geschmeidig bleibt. Die Teigrechtecke nacheinander mit dem verquirlten Ei bestreichen, auf eine Hälfte der Teigrechtecke mit etwas Abstand je 1 TL Rote Bete Füllung geben, die zweite Teighälfte darüberlegen. Rundum um die Füllung, leicht andrücken. Mit einem Ravioliausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) etwa 30 bis 40 runde Ravioli ausstechen. Auf einer mit Grieß bestreuten Platte bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für die Mohnbutter:

Den Mohn in etwa 250 ml Wasser ca. 10 Minuten kochen. Abgießen und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen und dabei leicht bräunen. Gemüsebrühe vorsichtig zugeben und erhitzen. Mohn zufügen und mit Chilisalz würzen. Rote Bete Ravioli in leicht köchelndem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen (bis sie an der Oberfläche schwimmen). Ravioli mit einer Schaumkelle herausnehmen, in der Mohnbutter wenden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Frank Buchholz am 04. März 2013