

Rote Bete-Ravioli mit winterlichem Blattsalat

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

4 Rote Bete Knollen, groß	Salz	Rohrohrzucker
2 Schalotten	100 g Butter	1 Bund Estragon
1 Bio-Zitrone	400 g Ziegenquark	2 Eiweiß
1 Spritzer Walnussöl	Pfeffer	

Für den Salat:

50 g Feldsalat	50 g Radicchio	1 Chicoréekolben
20 g Walnüsse	1 rote Zwiebel	2 EL weißer Balsamico
1 TL Honig	Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 EL Walnussöl	

Rote Bete waschen, schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Bete Scheiben in eine Schüssel geben und mit etwas Salz und Zucker, locker vermischen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Schalotten schälen und fein schneiden.

Ein Drittel der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin goldgelb anschwitzen und mit Salz würzen.

Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Den Quark mit den Schalotten, Estragon und Zitronenschale mischen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Für den Salat Feldsalat, Radicchio und Chicorée putzen, waschen und trockenschleudern.

Radicchio und Chicorée in Streifen schneiden und mit dem Feldsalat in einer Schüssel mischen.

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Rote Zwiebel schälen, fein hacken und in ein Sieb geben. Mit kochend heißem Wasser übergießen, abtropfen lassen.

Die Rote Bete Scheiben aus der Schüssel nehmen, abtupfen und auf Küchenpapier ausbreiten.

Das Eiweiß verquirlen und die Rote Bete Scheiben damit einstreichen. Auf jede Scheibe einen Tupfer Quarkfüllung geben und vorsichtig zusammenklappen.

Restliche Butter in einer Pfanne erwärmen, das Öl zugeben und die Ravioli darin vorsichtig erwärmen. Mit Pfeffer bestreuen.

Für das Salatdressing in einer Schüssel Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.

Dann die Öle unterrühren und zum Schluss die blanchierten Zwiebelwürfel dazugeben.

Die Blattsalate mit dem Dressing mischen, geröstete Walnüsse grob hacken und überstreuen.

Salat auf Teller geben, die Ravioli darum anrichten. Restliche Füllung dekorativ dazwischen geben.

Andreas Schweiger am 10. Dezember 2020