

# Lamm-Ravioli, Kräuter-Schaum, Meerrettich-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Lamm-Ravioli:**

150 g Lammfleisch (Rückenfilet)	2 Eier	65 ml eiskalte Sahne
2 getrock. Öl-Tomatenfilets	8 Cocktailtomaten	1 EL schwarze Oliven
1 Thymianzweig	150 g Mehl	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	Mehl	Salz, Pfeffer

**Für den Kräuter-Schaum:**

20 g Basilikum	20 g Petersilie	75 ml Sahne
50 ml Apfelsaft	40 g Ziegenfrischkäse	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für das Meerrettichpüree:**

300 g mehligk. Kartoffeln	25 g frischer Meerrettich	75 ml Sahne
50 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Zitrone	25 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für die Lamm-Ravioli:** Für den Teig das Mehl mit 2 Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen.

Für die Füllung inzwischen das Lammfleisch waschen, schneiden und klein würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit Sahne in einem Mixer fein pürieren. Getrocknete Tomaten und die Oliven hacken, zum Lamibrät geben und untermischen. Masse kräftig abschmecken.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mithilfe einer Nudelmaschine in zwei Portionen zu zwei gleich großen dünnen Teigplatten ausrollen.

Lammfleischmasse im Abstand von 2-3 cm in kleinen Häufchen auf eine Teigplatte verteilen. Die Zweite Teigplatte darüberlegen, rund um die Füllung andrücken und mit einem gezackten runden Ausstecher zu Ravioli ausstechen.

Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen.

Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen, mit Thymian in zerlassener Butter schwenken.

Für die Garnitur die Cocktailtomaten halbieren, im Ofen leicht rösten und zum Schluss auf den Teller geben.

**Für den Kräuter-Ziegenkäse-Schaum:** Für den Schaum Petersilie und Basilikum abbrausen, trockentupfen und grob hacken. Apfelsaft mit Sahne ca. 5 Minuten im Topf einkochen lassen. Danach Petersilie, Basilikum und Ziegenfrischkäse zufügen und etwa 1 Minute lang mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**Für das Meerrettichpüree:** Die Kartoffeln weich dämpfen, zum Beispiel mit einem Dampfesatz.

Danach zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und die gewürfelte Butter unterrühren. Milch mit 50 ml Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und unter das Püree rühren.

Zitronensaft auspressen und Meerrettich reiben. 25 ml Sahne halb steif schlagen und mit Meerrettich und Zitronensaft kurz vor dem Servieren unter das Püree heben.

Meerrettichpüree in tiefe Teller geben und den Kräuter-Ziegenkäse-Schaum seitlich vom Püree einschöpfen. Lamm-Ravioli zusammen mit den warmen Kirschtomaten darauf verteilen und servieren.

Johann Lafer am 13. März 2020