

Tafelspitz-Ravioli mit Meerrettich-Soße und Apfel-Gelee

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Mehl Type 405	5 Eigelb
1 Ei	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für das Apfelgelee:

300 ml naturtrüber Apfelsaft	1 – 2 EL Apfelessig	2,5 g Agar-Agar
------------------------------	---------------------	-----------------

Für die Füllung:

30 g Butter	30 g Mehl	300 ml Tafelspitzbrühe
50 g Sahne	1 Karotte	1/4 Knollensellerie
2 Stiele Staudensellerie	500 g gekochter Tafelspitz	1 Bund Kerbel
1 – 2 EL Meerrettich, gerieben	1 Ei	

Für die Meerrettichsauce:

1 Schalotte	4 EL Butter	100 ml Weißwein
500 ml Tafelspitzbrühe	200 g Sahne	2 – 3 EL Meerrettich, gerieben
1 Eigelb	Meersalz, Pfeffer	Zucker, Muskat
frischer Meerrettich	bunte Kresse	

Für den Nudelteig:

Hartweizenmehl, Mehl, Eigelbe, Ei, Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für das Gelee:

Den Apfelsaft mit dem Essig auf 250 ml einköcheln lassen. Agar-Agar einstreuen und 2 Minuten kochen lassen. Das noch heiße Gelee in eine eckige Porzellanform gießen, so dass die Füllhöhe etwa 1 cm beträgt. Gelee sofort kaltstellen und eine gute Stunde abkühlen lassen. Die Form mit der Flüssigkeit muss gerade stehen. Wenn der Apfelfond geliert ist diesen dann aus der Form nehmen und in 1x1cm große Würfel schneiden. Diese bei Zimmertemperatur zugedeckt aufbewahren.

Für die Raviolifüllung:

Die Butter in einem Topf schmelzen, Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Mit 250 g Tafelspitzbrühe auffüllen und glatt rühren, sodass sich keine Klümpchen bilden, dann die Sahne zugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten cremig kochen. Karotte, Knollensellerie und Staudensellerie putzen bzw. schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas kochendem Salz-Zucker-Wasser blanchieren. Herausnehmen und im Eiswasser abschrecken. Gemüse durch ein Sieb gießen und auf einem Küchentuch trocken tupfen. 4 EL von den Würfeln mit der übrigen Tafelspitzbrühe bedecken und beiseite stellen. Den Tafelspitz in feine Würfel schneiden.

Für die Meerrettichsauce:

Meerrettich unter die Sauce mischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken. Gemüswürfel unterheben, zu einer homogenen Masse verrühren, abschmecken. Den Kerbel abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Masse geben.

Für die Ravioli:

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn auswalzen. Die Teigbahn in der Mitte halbieren und eine Hälfte dünn mit verquirltem Ei bepinseln. Darauf mit einem Teelöffel die Füllung auflegen (Abstand ca. 5 cm). Die andere Teigbahn darüber schlagen und den Teig so eng an

die Füllung drücken, dass keine Luftblasen entstehen. Mit einem (Durchmesser 8 cm) gezackten Ausstecher Ravioli ausstechen.

Für die Meerrettichsauce:

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in der Butter glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Tafelspitzbrühe und Sahne unterrühren und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Meerrettich zufügen und die Sauce zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie evtl. einem Spritzer weißen Balsamico nachschmecken. Die Ravioli in leicht wallendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, anschließend in einer Pfanne in etwas zerlassener Butter schwenken. Die beiseite gestellten Gemüsewürfel in der Brühe erhitzen, diese dann als erstes in tiefen Tellern anrichten. Ravioli darauf setzen. Mit der erhitzten und aufgeschäumten Meerrettichsauce beträufeln. Apfelgeleewürfel nach Belieben im Teller verteilen. Mit etwas bunter Kresse und frischen geriebenen Meerrettich garnieren.

Frank Buchholz am 09. September 2013