

# Rote-Bete-Ravioli, Meerrettich-Sud, Speck-Zwiebel-Schmelze

## Für vier Portionen

300 g ital. Hartweizengrieß	1 gestr. TL Salz	3-4 EL Rote-Bete-Saft
1 EL Olivenöl	2 Eier	Mehl
1 Eigelb	50 g Walnusskerne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
150 g Frischkäse	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz, Pfeffer
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	20 g Butter
600 ml Geflügelfond	200 ml Sahne	100 g Meerrettichwurzel
150 g Frühstücksspeck	1 Zwiebel	50 g Butter
3 EL Semmelbrösel	Mehl, Zucker	250 ml Rote-Bete-Saft

Für den Nudelteig den Hartweizengrieß mit dem Salz, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und den Eiern in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten, festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank zwei Stunden ruhen lassen.

Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, anschließend fein hacken. Petersilie abrausen, trocken tupfen und klein hacken. Den Frischkäse mit den Walnüssen und der Petersilie verrühren. Mit Salz, Pfeffer und fein geriebener Zitronenschale kräftig abschmecken.

Für den Meerrettichsud die Schalotten und den Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, beides darin anschwitzen. Mit dem Geflügelfond und der Sahne auffüllen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Speck klein würfeln. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Speck und Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Semmelbrösel zugeben und ebenfalls kurz mit anrösten.

Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit etwas Abstand je einen Teelöffel Frischkäsefüllung darauf geben. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und eine zweite Nudelbahn darauf legen. Ränder gut andrücken. Mit einem Ravioli- / oder Ringausstecher ausstechen. So fortfahren, bis große 12 Ravioli entstanden sind. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Ravioli darin etwa zwei Minuten garen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Den Rote-Bete-Saft in einer Pfanne zwei bis drei Minuten einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Butter zugeben. Die Ravioli in dem Rote-Bete-Sud schwenken.

Den Meerrettichsud mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Zuletzt den frischen Meerrettich fein reiben und zugeben.

Den Meerrettichsud in tiefen Tellern verteilen, die Ravioli hineinlegen und mit der Speck-Zwiebel-Schmelze übergießen.

Johann Lafer am 23. Januar 2016