

“Ravioli alla barbabietola” con Ripieno di Carprino e Burro di Noci e Limone

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten

(TEIL 3 - Rosso)

Zutaten für 4 Personen

500 g Hartweizenmehl (doppelt gemahlen)

Salz

2 EL Olivenöl

150 ML Rote-Bete-Saft

1 Schalotte

6 Stiele Thymian

300 g Ziegenfrischkäse

2 EL Mehl

Salz

1 Eigelb (M)

30 g Parmesan gerieben

Pfeffer

1 Bio Zitrone

100 g Butter

4 EL Haselnusskerne

½ Bund Koriander od. Petersilie



Zubereitung:

Zubereitung Teig:

Evtl. schon am Tag vorher machen.

Mehl, 1 TL Salz miteinander mischen. Öl und Saft zugießen, mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde kühlstellen.

Zubereitung Füllung und Nussbutter:

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Vorbereitete Zutaten, Ziegenkäse, Paniermehl, Eigelb und Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitrone waschen und die Schale mit einem Zestenreißer abreißen. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Zesten zugeben und in der Butter ziehen lassen. Nüsse grob hacken.

Zubereitung Ravioli:

Den Teig aus dem Kühlschrank, vierteln und sehr dünn ausrollen. Auf die Hälfte eines Teigblattes die Füllung in Abständen in kleinen Häufchen verteilen und rundherum mit Ei oder Eiweiß bestreichen. Die zweite Teighälfte über die Füllung klappen und gut und luftdicht andrücken und rund ausstechen. Mit einer Gabel den Rand andrücken.

Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten kochen.

weiter auf Seite 2

Koriander od. Petersilie waschen, trocken schütteln und kurz durch die Butter ziehen. Ravioli mit der Nussbutter anrichten. Mit Nüssen bestreuen und servieren.

Weinempfehlung:

Rotwein - Carignano
„Is Solus Carignano del Sulcis DOC 2015“

Kochabend:

6. Jun, 2018 / Vogesen und Milles