

Schokoravioli mit Minze

Zubereitungszeit:

ca. 3 Std.

Zutaten für 10 Personen

100 g Milkschokolade
100 g Bitterschokolade
170 ml Sahne

1 Bund Minze
1 EL Kristallzucker
3 EL geröstete Pinienkerne
Saft und geriebene Schale von 2 Zitronen

360 g Mehl
40 gr Kakaopulver
4 Stk Eier
1 EL Olivenöl
1 Schuss Wasser (bei Bedarf)
1 Prise Salz
1 Stk. Ei zum bestreichen



Zubereitung:

Beide Schokoladesorten in einer Schüssel über Wasserdampf schmelzen. Die Sahne aufkochen und unter die Schokolade rühren. Ca. 70% dieser Masse wird für die Fülle der Ravioli verwendet und muss für 2 Stunden im Kühlschrank rasten.

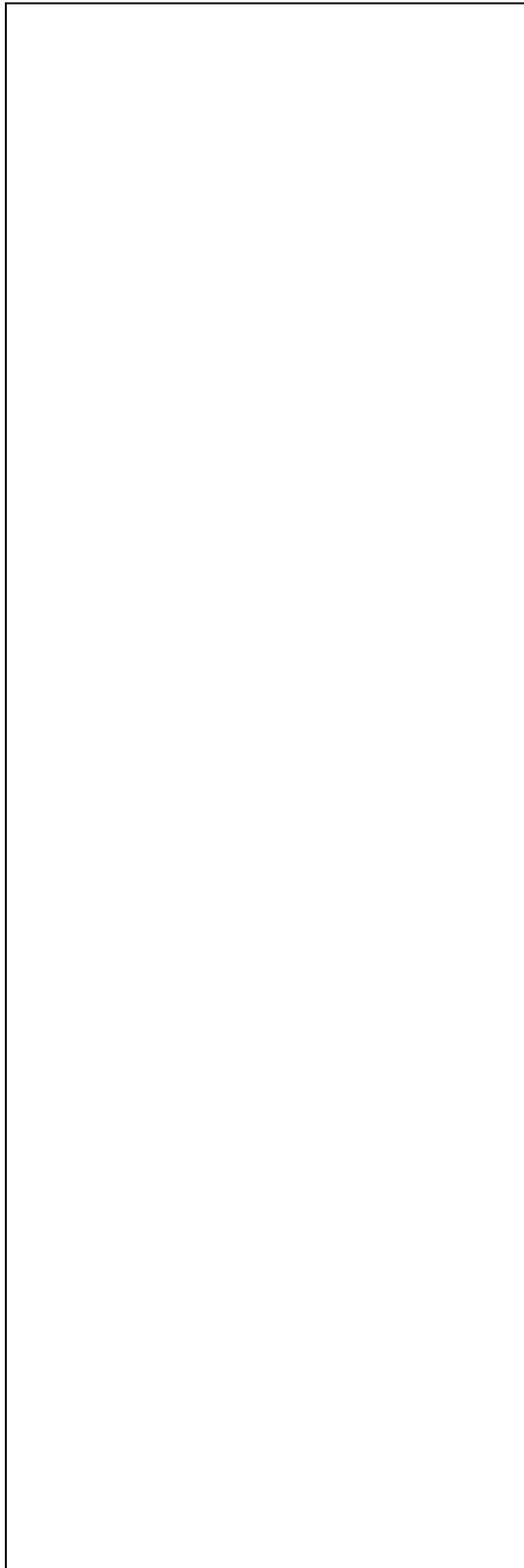
Für das Pesto die Pinienkerne in der Bratpfanne kurz anrösten anschließend mit der Minze, dem Kristallzucker und dem Zitronensaft und –schale pürieren.

Mehl mit Eiern und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig kneten bis dieser glatt ist und etwas glänzt. Teig sollte fest sein und nicht an den Fingern kleben. Den Teig in ein Küchentuch einwickeln und 30min bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend nochmals durchkneten und in 2 Teile schneiden. Nur 1 Teil bleibt auf der Arbeitsfläche der 2 Teil wieder in das Tuch einpacken.

Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und das Stück Teig so dünn wie nur möglich ausrollen. Ravioli mit ca. 7cm Durchmesser ausstechen. Die halbe Ravioliseite mit Ei bestreichen, Schokofüllung darauf auftragen und mit der anderen Teigseite schließen, dazu eine Gabel zu Hilfe nehmen. Vorsichtig mit der Fülle nicht zu viel auftragen. Fertige Ravioli nebeneinander aufbereiten.

Anschließend den 2 Teigteil bearbeiten.

Weiter auf Seite 2



Die Ravioli im leicht kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Ravioli etwas abtropfen lassen mit dem Minzpesto und der flüssigen Schokolade dekorativ auf dem Teller anrichten.

Weinempfehlung:

Kaffee od. Espresso

Kochabend:

02. März, 2022 / Bruno u. Mike