




Ravioli mit Rote-Beete-Füllung, Räucherbutter und Tessiner Ziegenkäsefondue - Das Rezept






Ein Rezept vom Flamel Bistrot & Mixology Team im HOTEL LUGANODANTE, Lugano.

Zubereitung

	Benötigte Zeit	ca. 120 Minuten
	Schwierigkeitsgrad	Mittel - Für Fortgeschrittene
	Menge	8 - 10 Personen

Eigenschaften

	Teller	Ravioli - Vegi
	Typisches Produkt	Ziegenkäse - 0 km
	Geeignet für	Winter - Sonnige Tage

ZUTATEN

Teig

- 1 Ei aus Freilandhaltung
- 330 g pasteurisiertes Eigelb
- 500 g 00-Mehl

Füllung

- 500 g Rote Beete
- 200 g Gemüsebrühe
- 50 g Schalottenpaste
- 50 g Balsamico-Essig
- 10 g Salz
- 16 g Agar-Agar

Fondue

- 300 g Tessiner Ziegenkäse
- 400 g Wasser
- Salz nach Geschmack
- Weisses Pfeffer nach Geschmack

Räucherbutter

- 250 g Tessiner Butter
- 50 g gemischte Strauchkräuter aus eigenem Anbau (Thymian und Rosmarin)
- 20 g gebranntes Gewürzpulver (aus im Ofen knusprig gerösteten Gemüseresten)

Ravioli

Servieren

ZUBEREITUNG

1. Das Ei, das pasteurisierte Eigelb und das Mehl in die Nudelmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten;
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen;
3. In der Zwischenzeit die Rote Bete dämpfen und nach dem Kochen schälen und in Würfel schneiden;
4. Die Rote Bete mit der Brühe, dem Essig, der Schalottenpaste und dem Salz pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen, um die Schalenreste zu entfernen;
5. Die Flüssigkeit in einen Topf giessen und das Agar-Agar hinzugeben (so erhalten Sie eine flüssige Füllung für die Ravioli);
6. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren kochen, damit die Flüssigkeit sich nicht am Topfboden ansetzt;
7. Drei Minuten kochen lassen und dann sofort in eine Auflaufform oder eine Schüssel giessen;
8. Die Mischung zum Festwerden in den Kühlschrank stellen (Tipp des Küchenchefs: Die Füllung möglichst einen Tag vorher zubereiten, damit sie die richtige Konsistenz hat);
9. Wenn sie gut gekühlt ist, mit hoher Geschwindigkeit pürieren, bis sie vollkommen glatt und seidig ist;
10. In einen Spritzbeutel füllen und beiseitestellen;
11. Nun ist es Zeit für unser Fondue. Den Tessiner Ziegenkäse, das Wasser, das Salz und den weissen Pfeffer in einen Kochtopf geben, umrühren und auf eine Temperatur von 70 °C bringen, dann mit einem Stabmixer pürieren, bis die Masse glatt und seidig ist;
12. Die Kräuter einige Minuten lang bei 200 °C im Ofen trocknen und dann mit Hilfe einer Kochfackel knusprig rösten;
13. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf bei 50° - 60 °C schmelzen;
14. Die Kräuter in die abgekühlte Butter tauchen und 30 Minuten ziehen lassen;
15. Die Butter filtern und das gebrannte Pulver hinzufügen, um Geschmack und Farbe zu verfeinern;
16. Den Teig mit Hilfe eines Nudelholzes oder einer Nudelmaschine zu Rechtecken (1-2 mm dick) ausrollen;
17. Nun mit dem Spritzbeutel die Füllung zu kleinen Häufchen formen;
18. Mit Hilfe eines Teigrädchens die Ravioli bilden und darauf achten, dass sie gut verschlossen sind;
19. Dann auf ein Blech mit reichlich Hartweizengriess legen;
20. Einen grossen Topf Wasser zum Kochen bringen (ca. 1 Liter Wasser + 10 g grobes Salz pro 100 g Pasta);
21. Die Ravioli in das kochende Wasser geben und 1 Minute kochen lassen, dabei so wenig wie möglich umrühren, damit der Teig nicht reisst;
22. Wenn sie gar sind, kurz in der geräucherten Butter anbraten.

In vorgewärmten Pasta-Schalen servieren und zum Schluss das warme Käsefondue und eine Extraportion gebranntes Pulvergewürz darüber geben.