

Ravioli mit Rona-Topfenfülle auf Pastinakencreme und Ronaschaum

1/3 Ravioli

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

500 G	doppelgriffiges Mehl
5	Eidotter
4 EL	Öl
1 TL	Salz
100 G	Topfen
100 G	Frischkäse, natur
50 ML	Rote Rübensaft
1	gekochte und geschälte Rote Rübe
1 EL	geriebener Kren
	Schale einer unbehandelten Zitrone
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
1 TL	Thymian
	Eigelb zum Bestreichen
	Butter zum Schwenken

Zubereitung

1. Mehl, Eidotter, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie 1 Stunde kühl rasten lassen.
2. Für die Füllung die Rote Rübe ganz klein würfeln, mit den restlichen Zutaten vermengen und gut durchmischen. Kräftig abschmecken und in einem Spritzbeutel ohne Tülle bis zur Verarbeitung kühl aufbewahren.
3. Den Ravioliteig hauchdunn ausrollen.

Für ein optimales Ergebnis eignet sich eine Nudelmaschine.
4. Kreise ausstechen, diese mit Eigelb bestreichen, in die Mitte etwas Fülle aufspritzen und zu einem Halbkreis verschließen – die restliche Luft darin ausdrücken und die Enden gut zudrücken.
5. In leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 6 Minuten die Ravioli darin leicht sieden lassen – nicht kochen.

6. Die fertigen Ravioli in etwas gebräunter Butter durchschwenken.
7. Auf einem Teller das Pastinakenpüree geben, die Ravioli darauf verteilen und mit Ronaschaum vollenden. Dazu passen Bergkäse und Babyspinat ausgezeichnet.

Ravioli mit Rona-Topfenfülle auf Pastinakencreme und Ronaschaum

2/3 Pastinakencreme

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Pastinaken
1	Schalotte
50 ML	Weißwein
50 ML	Gemüsefond
1 EL	Crème fraîche
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Die Pastinaken und Schalotten klein würfeln.
2. Die Gemüswürfel in einem Topf ohne Farbe langsam anschwitzen lassen., danach mit etwas Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond oder Wasser aufgießen, bis das alles gut bedeckt ist.
3. Das Gemüse weichkochen und den Fond abgießen – diesen aber aufbewahren!
4. Gemüse mit Crème fraîche und den Gewürzen mixen.

Falls die Konsistenz zu fest ist, wieder etwas Fond dazugießen, bis eine feine Creme entsteht.
5. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Ravioli mit Rona-Topfenfülle auf Pastinakencreme und Ronaschaum

3/3 Ronaschaum

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Herbst Für: 4 Personen



Zutaten

200 ML	Roter Rübensaft
50 ML	Weißwein
50 ML	Portwein
20 ML	Obers
30 G	kalte Butter
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

1. Den Weißwein und Portwein auf die Hälfte reduzieren.
2. Ronasaft, Obers und Gewürze begeben und einmal aufkochen lassen.
3. Die kalte Butter und die heiße Flüssigkeit kurz vor dem anrichten aufmixen – danach nicht mehr aufkochen lassen.