

Rucola-Ravioli mit Rote-Bete-Schaum

Für 2 Personen

200 g Hartweizengries	1 Knolle vorg. Rote-Bete	1 unbehandelte Orange
50 g Rucola	1 TL Semmelbrösel	3 Eier
125 g Ricotta	30 g Parmesan	50 ml Schlagsahne
10 ml weißer Balsamico	250 ml Gemüsefond	1 TL Olivenöl
0,5 Bund Basilikum	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Rote-Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und die Rote-Bete darin etwa zwanzig Minuten gar kochen. Anschließend fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und dem Balsamico abschmecken. Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel vom Orangensaft, den Schalenabrieb sowie die Schlagsahne in das Rote-Bete-Püree geben und weiter köcheln lassen. Den Rucola verlesen und die Stiele entfernen. Die Basilikumblätter abzupfen. Den Grieß, zwei Eier und das Olivenöl zu einem kompakten Teig kneten und etwa fünfzehn Minuten ruhen lassen. Währenddessen das übrige Ei trennen und das Eiweiß beiseite stellen. Das Eigelb zusammen mit dem Ricotta, dem Rucola, dem Basilikum und den Semmelbröseln in ein hohes Gefäß geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze fein pürieren. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Den Teig ganz dünn ausrollen. Je einen Esslöffel Ricottafüllung auf den Teig auftragen und die Zwischenräume mit dem Eiweiß bestreichen. Anschließend einen zweiten Nudelstreifen darüberlegen, den Teig rund um die Füllung jeweils fest andrücken, mit einem Wellenrad Vierecke ausschneiden und kurz antrocknen lassen. Die Ravioli in das kochende Salzwasser geben und bissfest garen. Den Rucola waschen, trockenschleudern und den Parmesan reiben. Die Ravioli mit dem Rote-Bete-Schaum auf Tellern anrichten und mit Rucolablättern und etwas Parmesan garnieren.

Solveig Tetzlaff am 22. November 2010