

Raviolo mit Garnelen-Frischkäse-Füllung, Garnelen-Schaum

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Ei	125 g Hartweizengrieß	125 g Weizenmehl
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

3 Riesengarnelen mit Schale	1 Knollensellerie	2 Karotten
100 g Butter	200 g Frischkäse	200 ml Sahne
100 ml Wermut	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	5 Zweige Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Salz	weißer Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Ei	Butter	Salz
------	--------	------

Für den Garnelenschaum:

Garnelenkarkassen	Bratensud	2 Schalotten
200 ml Sahne	1 Msp. Lecithin	Salz, weißer Pfeffer

Für den Crunch:

50 g Butter	100 g Walnüsse	100 g Panko
-------------	----------------	-------------

Für die Garnitur:

2 Riesengarnelen	50 g Parmesan	50 g Erbsensprossen
Meersalz		

Für die Ravioli:

Das Mehl, Hartweizengrieß, Ei und eine Prise Salz mit der Küchenmaschine verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie für 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Riesengarnelen von der Schale befreien und entdarmen.

Zwei von den Garnelen mit Frischkäse und Sahne im Multizerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Eine Garnele klein hacken.

Sellerie und Karotten schälen, in feine, kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Kleingeschnittene Garnele hinzugeben. Mit Wermut ablöschen, salzen und pfeffern und zugedeckt 5 Minuten garen.

Anschließend durch ein feines Sieb abgießen und den Bratensud in einem Topf auffangen. Schnittlauch, Estragon und Thymian grob hacken und mit dem Rest vermengen.

Für die Fertigstellung:

Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen verarbeiten.

Die Füllung im Abstand von 4 cm auf einer Bahn platzieren. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Den Teig rundherum mit Eigelb bestreichen und die zweite Bahn passgenau darüberlegen und fest und luftfrei andrücken. Ravioli ausstechen und den Rand mit einer Gabel andrücken. Ravioli in Salzwasser garen, bis sie aufsteigen. Zuletzt nochmal in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken.

Für den Garnelenschaum:

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Den Bratenfond (von oben) mit den Garnelenkarkassen zu den Schalotten geben und aufkochen lassen.

Durch ein Sieb passieren. Sahne und Lecithin zugeben, salzen, pfeffern und aufkochen

lassen. Zum Schluss den Schaum mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für den Crunch:

Walnüsse fein hacken und mit Panko in Butter rösten.

Für die Garnitur:

Garnelen in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Parmesan reiben.

Garnelen, geriebenen Parmesan und Erbsensprossen als Garnitur verwenden. Mit Meersalz würzen.

Ravioli auf Tellern platzieren, mit dem Schaum bedecken, den Crunch darüber streuen, geriebenen Parmesan darüber verteilen und mit Erbsensprossen und der gebratenen Garnele garnieren.

Jens Geltz am 06. Januar 2026