

Ravioli mit Marzipan-Füllung, Kumquats, Salzkaramell-Eis

Für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier, Eigelb	50 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
1 EL Olivenöl	1 Prise feines Salz	

Für die Füllung:

75 g Marzipanmasse	2 EL Puderzucker	1 Vanilleschote
--------------------	------------------	-----------------

Für braune Butter:

75 g Butter

Für die Kumquats:

100 g Kumquats	3 EL Zucker	1 EL Butter
----------------	-------------	-------------

Für das Eis:

150 g Pekanusskerne	400 g Sahne	400 g Milch
5 Eier, Eigelb	290 g Zucker	Salz

Für den Teig:

Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier trennen und Eigelb mit Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Marzipanmasse mit Puderzucker und Vanillemark vermengen.

Für braune Butter:

Butter in einem Topf aufschäumen und leicht bräunen.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken.

Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen und mit einer Gabel rundum andrücken. In kochendem Salzwasser die Ravioli etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkeller herausholen.

In gebräunter Butter schwenken.

Für die Kumquats:

Die Butter in einer Pfanne aufschäumen. Den Puderzucker darin hellbraun karamellisieren und die Kumquats darin rundum glasieren.

Die Temperatur herunterschalten und 1 Minute ziehen lassen.

Für das Eis:

In einer Pfanne 40 g Zucker schmelzen, Pekanüsse grob zerhacken und in dem Zucker karamellisieren. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen. Eine Prise Salz, Sahne und Milch dazugeben und aufkochen.

Eier trennen. Eigelbe verquirlen, karamellierte Pekanüsse und heiße Eismasse dazugeben und vermengen. Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Ravioli mit Marzipanfüllung, kandierte Kumquats und Salzkaramell-Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 17. April 2018