

Ravioli, Safran-Schaum, Waldpilzen, Gemüse, Maroni-Püree

Für zwei Personen

Für die Füllung:

1 kleine Burrata	20 g Parmesan	0,1 g Safran
Salz	Pfeffer	

Für die Ravioli:

200 g Pasta Mehl	2 Eier	Mehl
1 EL Olivenöl	1 TL Kurkumapulver	1 TL Salz

Für das Maroni-Püree:

200 g vorgegarte Maronen	100 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond
1 EL trockener Sherry	1 TL Crema di Balsamico	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

150 g gemischte Waldpilze	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------	---------------

Für das Gemüse:

1 kleine gelbe Zucchini	5 gelbe Cocktailtomaten	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------------------	---------------

Für den Safran-Schaum:

100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	0,1 g gemahlener Safran
1 Prise Salz		

Für die Walnüsse:

10 Walnusskerne	2 EL Zucker	1 EL Butter
-----------------	-------------	-------------

Für die Füllung: Den Safran in 2-3 Esslöffel Wasser einweichen. Parmesan reiben.

Burrata klein schneiden und mit Safran, 3 EL Parmesan und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Für die Ravioli: Mehl, Ei, Salz und Olivenöl in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach für 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit der Küchenmaschine und dem passenden Pasta-Aufsatz dünn ausrollen und auf der bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Kreise ausstechen, mit je einem Teelöffel der Füllung belegen und zu runden Ravioli formen. Gut verschließen und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garkochen.

Für das Maroni-Püree: Maronen, Gemüsefond, Schlagsahne, Sherry, Balsamicocreme, Salz und Pfeffer aufkochen und danach in einem Multi Zerkleinerer zu einem feinen Püree verarbeiten. Zum Anrichten in einen Spritzbeutel geben.

Für die Pilze: Pilze putzen und halbieren. Butter in einer heißen Pfanne zerlassen und Pilze darin 3-4 Minuten anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse: Zucchini waschen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

Diese mit den Tomaten in einer heißen Pfanne in etwas Öl etwa 5 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Safran-Schaum: Safran, Sahne, Gemüsefond und Salz in einem Topf aufkochen, ein paar Minuten köcheln lassen und vor dem Servieren mit dem Pürierstab aufmixen.

Für die Walnüsse: Butter und Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Walnüsse grob hacken und zur Butter-Zucker-Mischung in die Pfanne geben. 1-2 Minuten gemeinsam anbraten und abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Walnüssen garnieren und servieren.

Katharina Ley am 25. November 2020