

Rote-Bete-Ravioli, Feldsalat mit Rote Bete und Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

4 Eier	5 EL Rote-Bete-Saft	150 g Hartweizengrieß
150 g Mehl + Mehl	1 EL neutrales Pflanzenöl	1 TL Salz

Für die Füllung:

3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote
1 Zitrone	1 Orange	2 Eier
300 g Ricotta	½ Bund Schnittlauch	3 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Minze	2 EL Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Ravioli:

50 g Walnusskerne	50 g Butter	2 EL Walnussöl
50 ml Olivenöl		

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	½ Granatapfel	1 TL Sahnemeerrettich
3 EL Himbeeressig	1 TL Holunderblütensirup	3 EL Olivenöl
2 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für die gebratene Rote Bete:

1 Knolle vorgekochte Rote Bete	Butter, Pflanzenöl	grobes Salz, Pfeffer
--------------------------------	--------------------	----------------------

Für die karamellisierten Walnüsse:

50 g Walnüsse	2 EL Zucker	1 Prise Salz
---------------	-------------	--------------

Für den Ravioli-Teig:

Das Mehl, Hartweizengrieß, 3 Eier, Salz, Öl und Rote-Bete-Saft zu einem Teig verarbeiten. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in etwa 7 cm breite Bahnen schneiden. Füllung in kleinen Portionen auf den Teig geben. Ei trennen, das Eigelb auffangen und verquirlen. Zwischenräume mit Eigelb bestreichen. Zweite Bahn darauflegen und Ravioli ausstechen. Ränder mit einer Gabel eindrücken, damit sie nicht aufplatzen. In kochendem Salzwasser 4 Minuten garen.

Für die Füllung:

Schalotten und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Chilischote waschen, längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Abkühlen lassen und mit Ricotta und Semmelbrösel vermengen. Schnittlauch, Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zitrone und Orange waschen und Schale abreiben. Eier aufschlagen und trennen.

Eiweiß anderweitig verwenden. Kräuter, Eigelbe und Zitruschalen zu Ricotta-Masse geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli:

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Anschließend Butter und Walnussöl hinzugeben und die abgetropften Ravioli darin schwenken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Himbeeressig, Holunderblütensirup, Meerrettich, Olivenöl und Walnussöl zu einem Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Granatapfel entkernen. Dressing und Granatapfelkerne über den Salat geben.

Für die gebratene Rote Bete:

Rote Bete fein würfeln. In einer Pfanne mit Öl und Butter anbraten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die karamellisierten Walnüsse:

Zucker und Salz in einer Pfanne schmelzen. Walnüsse dazugeben und karamellisieren. Auf einem Backpapier auskühlen lassen und über den Feldsalat geben.

Farah Fleck am 01. Juni 2022