Ravioli mit Rote-Bete-Ricotta-Füllung, Mohn-Butter

Für zwei Personen		
Für den Ravioliteig:		
2 Eier	200 g Mehl, 00	Mehl
Für die Füllung:		
150 g vorgek. Rote Bete	125 g Ricotta	20 g Parmesan
1 gehäufter EL Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
Für die Parmesansauce:		
50 g Parmesan	200 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer
Für die Mohn-Butter:		
50 g Butter	20 g gemahl. Mohn	

Für den Ravioliteig:
Das Mehl mit den Eiern verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Kreise von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen.
Für die Füllung:
Rote Bete und Parmesan fein reiben. Dann mit Ricotta mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Semmelbrösel unterrühren. Je 1 TL Rote-Bete-Masse in die Mitte der Pastakreise setzen. Ränder anfeuchten und mit einem weiteren Kreis belegen. Mit einem Ravioli-Stempel fest zusammendrücken. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb kurz abtropfen lassen.
Für die Parmesansauce:
Sahne aufkochen, Parmesan reiben und in die kochende Sahne einrühren. Mit einem Pürierstab schaumig aufmixen. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Erneut mixen und über die Ravioli geben.
Für die Mohn-Butter:
Butter in einer Pfanne schmelzen und Mohn einrühren. Ravioli kurz vor dem Servieren damit beträufeln.

Jan-Timo Bender am 02. August 2024