

Ravioli, Feigen-Ziegenkäse-Füllung, Thymian-Butter

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

2 Eier
2 TL Olivenöl
40 ml Rote-Bete-Saft
1 Prise Salz
200 g Weizenmehl, 00

Für die Füllung:

4 getrocknete Feigen
1 EL Sahne
Salz
200 g Ziegenfrischkäse
3 Zweige Rosmarin
Pfeffer
30 g Parmesan
3 Zweige Thymian

Für die Fertigstellung:

150 ml Rote-Bete-Saft
Salz

Für die Honig-Thymian-Butter:

150 g Butter
Salz
1-2 EL flüssiger Honig
6 Zweige Thymian

Für die Rote-Bete-Würfel:

1 Knolle Rote Bete
1 EL Olivenöl
1/4 Zitrone, Saft
Salz
1 TL Himbeeressig
Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Feigen
50 g Ziegen-Feta
1/2 EL Himbeeressig
25 g Rucola
30 g Walnüsse
Salz
essbare, lila Blüten
1 EL Olivenöl
Pfeffer

Für den Ravioli-Teig:

Das Mehl mit den Eiern und etwas Salz vermengen. Olivenöl und Rote-Bete-Saft einarbeiten. In Frischhalte-Folie einrollen und für mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig sehr dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Feigen klein schneiden. Parmesan reiben. Feigen mit Ziegenfrischkäse, Parmesan und Sahne zu einer Masse verarbeiten. Thymian und Rosmarin fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

Teig dünn ausrollen und jeweils einen Teelöffel Füllung darauf setzen. Mit einer zweiten Teigbahn zudecken und dann mit einem Raviolistempel Teigtaschen ausdrücken. In kochendem Salzwasser mit Rote-Bete-Saft für 4 Minuten ziehen lassen.

Für die Honig-Thymian-Butter:

Butter in der Pfanne schmelzen und abgezupfte Thymianblätter dazugeben. Honig einrühren und mit Salz würzen.

Für die Rote-Bete-Würfel:

Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Essig und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Rucola waschen und mit Öl, Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Als Bett unter Ravioli legen.

Feigen vierteln und Feta zerbröseln. Gericht damit garnieren. Walnüsse rösten.

Romy Krämer am 09. Oktober 2024