

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Ravioloni Bonbons mit Ricotta, Zitronen und Thymian an Butterschaum

Zutaten für Ravioli-Teig (*oder gekaufte Nudelteig-Blätter benützen):

350 g	Mehl
4 Stück	Eier
1 EL	Olivenöl
etwas	Fleur de Sel oder Salz

Zutaten für Füllung Ricotta:

150 g	Ricotta
1/2 Bund	Petersilie (oder Basilikum) fein hacken
1 Stück	Frühlingszwiebel, fein hacken
1/2 Stück	Unbehandelte Zitrone, Schale
2 EL	frischer Zitronen-Thymian, fein gehackt
80-100 g	Parmesan, frisch gerieben
etwas	Pfeffer, frisch gemahlen

Zutaten für Sauce:

100 g	Butter
1 dl	Gemüsebrühe
1 dl	Vollrahm
1 EL	Sojalecithin (erhältlich in der Apotheke)

ZUBEREITUNG:

Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und einem Teelöffel Salz verkneten und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung in einer Schüssel den Ricotta und die restliche Zutaten mischen. In der Zwischenzeit Teig sehr dünn ausrollen.

Für Ravioloni Bonbons - Alternativ Ravioliteig dünn ausrollen und mit dem Teigrädchen jeweils in grosse Rechtecke schneiden. Die Ricottamasse in eine Spritztüte füllen und die Füllung mittig daraufgeben und einrollen. Den rechts und links überstehenden Teig wie Bonbonspapier zusammendrücken.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin al dente kochen. Abgetropft in vorgewärmten Tellern servieren und mit dem Butterschaum übergossen. Dazu etwas frisch geriebenen Parmesan servieren.

Für den Butterschaum – den Vollrahm, Gemüsebrühe sowie die Butter in eine Pfanne geben und aufkochen. 2-3 ganze Kräuterblätter beifügen um noch etwas Gout zu geben (Optional). Dann wieder entfernen (WICHTIG). Kurz vor dem servieren - Sojalecithin zur Flüssigkeit geben. Mit dem Stabmixer aufschäumen – und jeweils den Schaum abschöpfen. Der Schaum hält ca. 5 Minuten.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin al dente kochen. Abgetropft in vorgewärmten Tellern servieren und mit dem Butterschaum übergossen.