

Ravioli, Garnelen-Füllung, Trüffel-Soße, Sommergemüse

Für zwei Personen:

heller Nudelteig:

2 Eier	200 g Mehl, Type 00	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz		

roter Nudelteig:

1 Ei	200 g Mehl, Type 00	20 ml Rote-Bete-Saft
1 TL Olivenöl	1 Prise Salz	

Garnelen-Füllung:

100 g Garnelen	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Ei, Größe M	30 g Doppelrahmfrischkäse	1 EL Sahnemeerrettich
1 Prise Chilipulver	Ggf. Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Sommergemüse:

1 Karotten	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle
2 Stg. grüner Spargel	1 Stange Porree	2 EL Butter
100 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Fertigstellung:

Mehl	Salz
------	------

Für die Trüffelsauce:

1 schwarzer Sommertrüffel	1 Schalotte	20 g Butter
100 ml Sahne	250 ml Fischfond	50 ml Weißwein
1 Msp. Sojalecithin	20 g Mehl	

Schnittlauch-Öl:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	100 ml Sonnenblumenöl
---------------------------------	-----------------------

Korallenhippe:

120 ml Rote-Bete-Saft	120 ml neutrales Öl	27 g Mehl, Type 405
Salz	Pfeffer	

Für den hellen Nudelteig:

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich alles miteinander verbunden hat. Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie umwickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für den roten Nudelteig:

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich alles miteinander verbunden hat. Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie umwickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Für die Garnelen-Füllung:

Knoblauch abziehen und hacken. Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen. Garnelen entdarmen, trocken tupfen und grob schneiden. Das Ei trennen und das Eiweiß zur Seite stellen. Es wird zum Verschließen der Ravioli benötigt. Knoblauch, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Eigelb, Garnelenfleisch, Frischkäse und Sahnemeerrettich in einem Blitzhacker kurz fein mixen. Masse ggf.

mit Semmelbrösel binden. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für das Sommergemüse:

Karotte, Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Spargel von den Enden befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Fenchel putzen. Fenchel und Porree in feine Streifen schneiden.

Gemüse in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer würzen, mit Gemüsefond ablöschen und bissfest garen.

Für die Fertigstellung:

Nach der Ruhezeit wird der helle Teig durch die Nudelmaschine gedreht und auf mittlere Dicke ausgerollt. Ggf. immer etwas Mehl nutzen, damit der Teig nicht klebt.

Den roten Teig auf gleiche Dicke ausrollen und zu Fettuccine schneiden. Diese mit etwas Wasser in gleichmäßigen Abständen auf den hellen Teig kleben, Mehl darüber streuen (damit der Teig nicht an der Maschine kleben bleibt) und wieder auf breitester Dicke beginnen, den Teig durch die Nudelmaschine zu drehen. Die Nudelplatte sollte nun sehr dünn ausgerollt werden. Mit einem Ravioliausstecher auf der einen Nudelplatte vormarkieren, wo die Füllung platziert werden soll.

Füllung in kleinen Häufchen auf dem Teig verteilen und mit einer zweiten Lage bedecken. Mit dem Ravioliausstecher ausstechen und die Ränder mit Eiweiß luftdicht verschließen. In gesalzenen Wasser etwa 2 Minuten kochen.

Für die Trüffelsauce:

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Butter anschwitzen.

Mehl einrühren, mit Wein, Fond und Sahne ablöschen. Etwas Trüffel hacken oder reiben und hinzufügen. Anschließend mit Lecithin andicken und in eine Siphonflasche einfüllen. Restlichen Trüffel reiben oder hobeln und als Garnitur verwenden.

Für das Schnittlauch-Öl:

Schnittlauch grob hacken und zusammen mit dem Sonnenblumenöl in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab gründlich mixen. Anschließend durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren.

Für Korallenhippe:

Rote-Bete-Saft, Öl, Salz, Pfeffer und Mehl miteinander vermengen und mit einem Schneebesen glattrühren. Eine Pfanne ohne Öl heiß werden lassen und die Flüssigkeit mit einer Kelle in die Mitte der heißen Pfanne gießen. Die Flüssigkeit so lange braten lassen, bis kein Wasser mehr spritzt. Die Chips nun vorsichtig lösen und auf einem vorbereiteten Küchenpapier platzieren, um diese zu entfetten und auskühlen zu lassen.

Sabrina Paul am 18. Juni 2025