


CASHEW-RICOTTA RAVIOLI MIT PREISELBEER-WALNUSSPESTO

CASHEW-RICOTTA RAVIOLI MIT PREISELBEER-WALNUSSPESTO

Es gibt immer wieder mal Rezepte die man sieht und unbedingt irgendwann mal nachmachen muss. So geschehen mit den Sternen-Maronen Ravioli in Portweinbutter, Preiselbeerpesto und Speckknusper die Britta von Kamafoodra für das 20. Türchen von Zorras Adventskalender gemacht hat. Ich habe ein bissl variiert, Maronen stehen jetzt nach Weihnachten nicht mehr auf meiner Einkaufsliste – dafür bin ich derzeit im Cashewkernfieber. Speck gab es auch nicht dazu, den habe ich ganz ehrlich gesagt vergessen aber er hat auch nicht gefehlt. Außerdem habe ich mich zu der Anschaffung von zwei Ravioli-Ausstechern  verführen lassen. Die Ravioli werden dadurch super hübsch, ich merke aber im Vergleich zu meiner „Serviering-Gabel-Methode“ qualitativ keinen Unterschied.



Zutaten für 2 Personen / 30 Ravioli:

200g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz

Für die Ravioli-Füllung:

100g Cashewkerne

100g Ricotta

1/2 Zwiebel

2 EL Butter

1/3 Bund Petersilie

1 Prise Muskat

Pfeffer & Salz

Für das Pesto:

1 Hand voll Walnüsse

3 volle EL Preiselbeeren

3 EL Walnussöl

1 Prise Fleur de Sel Ingwer-Hibiskus

Für die Portweinsauce:

300ml Rinder- oder Gemüsefond

70ml weißer Portwein (halbtrocken)

50g Butter

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Den Anfang macht der Pastateig. Da hat wohl jeder sein eigenes Lieblingsrezept und wer einmal das passende gefunden hat wird davon nicht wieder abweichen. Ich mag es immer einfach, pro Person 100g Mehl und 1 Ei plus eine Prise Salz. Wir sind zu zweit, also die doppelte Menge. Mit der Küchenmaschine hat man hier nicht viel Spaß – ich finde Pastateig will von Hand geknetet werden. Dann kommt der Teig in Klarsichtfolie oder einen TK-Beutel und wird 20 Minuten in den Kühlschrank gelegt.



Ich für meinen Teil probiere das erste Mal Portwein. Alter Schwede ist das Zeug süß! Aber zur Sauce hat es perfekt gepasst. Trotzdem, pur kommt der mir nicht ins Glas...



So, genug pausiert – es gibt viel zu tun. Das Pesto dauert genau 3 Minuten. Ich gebe die Walnüsse, Preiselbeeren, Walnussöl und eine Prise Fleur de Sel (hier Ingwer-Hibiskus) oder einfach Salz in den Mixer.



Gut durchmischen – abschmecken und sofort den Löffel weglegen, sonst werdet ihr das Pesto umgehen restlos aufessen. Wirklich, es ist grandios.



Das Pesto wird beiseite gestellt, dafür kommen jetzt die Cashewkerne in die Pfanne und werden rundherum angeröstet. Zum Abkühlen beiseite stellen.



Die Zwiebel extrem fein hacken. Die Butter in der Pfanne zerlassen (Stufe 8 von 14 reicht völlig

aus) und die Zwiebel langsam darin glasig dünsten.



Die Cashewkerne hacken und mit dem Ricotta und der fein gehackten Petersilie vermengen. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat würzen. Dann hebe ich die Zwiebeln samt Butter unter.



Den Teig aus dem Kühlschrank holen und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig halbieren und Stufenweise mehrfach durch die Nudelmaschine ziehen. Auf dickster Stufe falte ich den Teig 2-3 mal, danach wird er nur noch einmal gewalzt.



Erst auf mittlere Dicke (Stufe 4 in meiner Nudelmaschine)...



... dann auf doppelte Länge bei Stufe 6.



Ich überlege mir wo ich die Ravioli ausstechen möchte und verteile die Füllung vorsichtig mit dem Löffel auf einer der beiden Teigbahnen.



Mit einem zweiten Teigstück abdecken, es rund um die Füllung andrücken und dann mit dem Ausstecher die Ravioli ausstanzen.



Die fertigen Ravioli sammel ich bis ich alle vorbereitet habe.



In einem Topf mit Salzwasser 3 Minuten kochen lassen, dann sind sie auch schon fertig. Während die Ravioli kochen setze ich in der Pfanne den Rinderfond (ihr könnt auch Gemüsefond nehmen) samt Portwein auf. Bei voller Hitze dauert es nur kurz bis die Flüssigkeit auf 1/3 reduziert ist. Die kalte Butter einrühren und das Ganze mit dem Stabmixer einmal aufmixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Ich habe etwas von der Füllung übrig und verteile zuerst die Ravioli und dann den Cashewmix auf längliche Schälchen. Die Portweinsauce darüber geben und das Pesto separat anrichten.

Wir könnten uns hineinlegen - danke an Britta für diese schöne Rezeptidee!

Und jetzt lasst es euch schmecken...

