

MANGOLD-ZIEGENKÄSE RAVIOLI IN KÜRBIS-MASCARPONE SÜPPCHEN

Mangold-Ziegenkäse Ravioli in Kürbis-Mascarpone Süsschen

Ravioli selberrnachen stand schon lange auf meiner „to-do“ Liste. Ein 3-Gänge Menü war da der perfekte Anlass um die Ravioli in einem Vorspeisen-Süsschen zu präsentieren. Die Manglod-Variante war der gescheiterten Suche nach frischem Spinat geschuldet, hat sich aber als mehr als würdige Alternative entpuppt.



Bei den Mengenangaben ist die Frage, ob man die Suppe als Hauptgericht oder als Vorspeise servieren möchte. Als Vorspeise habe ich 2 Raviolis pro Person gerechnet, die in einem flachen Süsschen lagen (Menge für 6 Personen). Als Hauptgericht ist die Suppenmenge für 2 Personen ideal. Ich würde aber nicht mehr als 4 Ravioli auf einmal anrichten.

Zutaten für 12 Raviolis und Suppe:

Pastateig:

2 Eier

200g Mehl

+ Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Füllung:

3 Mangoldköpfe

1 Ziegenkäsetaler (ca. 50g)

Muskat

Pfeffer & Salz

Suppe:

1/2 Hokkaido Kürbis

400g Mascarpone

400 ml Gemüsefond

1/2 Zwiebel

Pfeffer & Salz

Fleur de sel (hier Ingwer-Hibiskus)

Olivenöl

Zubereitung:

Zeitlich ist dieses Rezept etwas aufwendiger, man sollte es sich also für einen Tag einplanen an dem man etwas Zeit und nicht allzuviel Streß hat. Da sich die Raviolis aber sehr gut vorbereiten lassen (ich habe sie Vormittags vorbereitet und Nachmittags gekocht) kann man hier recht flexibel planen.

Zuerst wird der Nudelteig vorbereitet. Ich rühre zuerst mit der Gabel die Eier unter das Mehl und verknete dann das Mehl mit den Eiern zu einem gleichmäßigen, festen Teig. Hier lohnt es sich etwas länger (3-4 Minuten intensiv) zu kneten, umso schöner wird später der Teig. Außerdem verbrennt man schonmal ein paar Kalorien...

Den Teig wickel ich in Frischhaltefolie und lege ihn für 25 Minuten in den Kühlschrank.

In dieser Zeit bereite ich die Füllung vor. Dazu schneide ich den grünen Anteil der Mangoldblätter von den Rispen. Dadurch halbiert sich die Menge, aber mit den Rispen können wir hier leider nichts anfangen. Die grünen Blätter blanchiere ich für ca. 3 Minuten in Salzwasser und schrecke sie kalt ab. Das Wasser schleuder ich ordentlich ab. Es sollte so wenig Flüssigkeit wie möglich bleiben. Die Blätter kommen zurück in den Topf und ich gebe den Ziegenkäsetaler dazu. Die Hitze stelle ich auf untere-mittlere Stufe (hier 3 von 9) und würze mit Pfeffer, Salz und Muskat. Unter ständigem Rühren bleibt der Topf solange auf dem Herd bis der Käse gleichmäßig verteilt und keine überschüssige Flüssigkeit mehr übrig ist. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Der Pastateig sollte jetzt ausreichend geruht haben. Ich halbiere den Teig und bestäube die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl. Auch der Teig wird rundherum mit Mehl „anti-haft-beschichtet“. Jetzt ziehe ich ihn mehrfach durch die Nudelmaschine (siehe Anleitung Pastateig) bis er auf Stufe 5 die gewünschte Dicke hat. Ich lege beide Teigbahnen flach auf der Arbeitsplatte aus.

Mit einem Servierring (Ø 7cm) mache ich leichte Abdrücke auf eine Pastabahn um sie mir einzuteilen. Dann setze ich in jeden Ring einen guten Teelöffel Mangold-Ziegenkäse-Füllung.



Wenn jeder Klecks Füllung auf seinem Platz ist lege ich die zweite Teigbahn obendrüber und drücke den Teig um die Füllung herum mit viel Feingefühl vorsichtig fest. Dabei passe ich auf, dass möglichst wenig Luft eingeschlossen wird. Jetzt steche ich die Ravioli mit dem Servierring aus und entferne den überschüssigen Teig.



Mit der Gabel drücke ich den Teig rund um die Füllung ordentlich fest damit mir die Raviolis später beim Kochen nicht zerfallen. In die Mitte piekse ich mit der Gabel kleine Löcher (1x anpieksen genügt) aus denen die restliche Luft entweichen kann.



An der Unterseite klebt jetzt noch reichlich überschüssiges Mehl das vorsichtig mit der Gabel entfernt werden kann. Wer die Ravioli nicht sofort weiterverarbeiten möchte kann sie noch kurz beiseite stellen. Ansonsten geht es jetzt weiter mit dem Süsspchen.



Für das Süsspchen halbiere und schäle ich eine Zwiebel. Die halbe Zwiebel wird kleingeschnitten und in etwas Olivenöl angebraten bis sie glasig ist. Die restliche Zwiebel wird nicht benötigt.

Den Kürbis halbiere und schäle ich ebenfalls und schneide ihn in Würfel. Die Kerne werden entfernt und entsorgt. Dann lösche ich die Zwiebel mit dem Gemüsefond ab. Kurz aufkochen und den Kürbis in den kochenden Fond geben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen (Stufe 6 von 9). In dieser Zeit Salzwasser für die Ravioli aufsetzen. Diese brauchen in etwa 10 Minuten zum Garkochen.

Den Topf mit dem Kürbis von der Herdplatte nehmen und den Mascarpone untermischen. Alles zusammen mit dem Pürierstab zu einem gleichmäßigen, cremigen Süsspchen mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Bei leichter Hitze warmhalten (Stufe 2 von 9) bis die Ravioli gar sind. Die Ravioli abgießen und ganz kurz abschrecken.

Zum Anrichten die Suppe in den Teller geben und die Ravioli hinein legen. Mit einer Prise Fleur de sel Ingwer-Hibiskus verfeinern (sieht auch optisch wunderbar aus) und servieren.

Viel Spaß beim Genießen!

Wurde im Juli 2012 eingereicht für: