

SPINAT-ZIEGENKÄSE RAVIOLI IN KAROTTENCRÉME SÜPPCHEN

SPINAT-ZIEGENKÄSE RAVIOLI IN KAROTTENCRÉME SÜPPCHEN

Als zweiten Gang in meinem 4-teiligen Valentinstagsmenü habe ich dieses Süppchen serviert. Selbst gemachte Ravioli mit Spinat-Ziegenkäse-Füllung in einem cremigen Süppchen aus Karotten, Kohlrabi und Ziegenkäse. Die Suppe ähnelt ein bissl meinem Mangold-Ziegenkäse Ravioli in Kürbis-Mascarpone Süppchen. Durch den Ziegenkäse in der Suppe ist sie aber etwas intensiver.



Zutaten für 2 Personen:

Für die Ravioli:

1 Ei

100g Mehl

1 Prise Salz

2 Hand voll Blattspinat

70g Ziegenkäse

Pfeffer & Salz

1 Prise Muskat

Für die Suppe:

etwas Olivenöl

2 Karotten

1 Kohlrabi

1/2 Zwiebel

1 L Gemüsebrühe

150g Ziegenkäse

Pfeffer & Salz

frisch geriebener Muskat

1 Prise Fleur de sel Ingwer Hibiskus

Zubereitung:

Für den Pastateig verknete ich gut 5 Minuten lang das Ei mit dem Mehl und etwas Salz. Wenn der Teig nicht mehr klebrig und nicht mehr krümelig ist packe ich ihn in eine Frischhaltetüte und lasse ihn 25 Minuten im Kühlschrank ruhen.

In dieser Zeit schäle ich die Zwiebel, den Kohlrabi und die Karotten und würfel das Gemüse einigermaßen klein. So wird es mit etwas Olivenöl in einem großen Topf angeschwitzt. Mit der Brühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Ravioli-Füllung blanchiere ich den Spinat 2-3 Minuten lang in Salzwasser. Abgießen, kalt abschrecken, zurück in die Pfanne geben und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Ca. 70g vom Ziegenkäse einrühren. Die Füllung kurz beiseite stellen.

Den Pastateig halbiere ich und ziehe ihn mehrfach durch die Nudelmaschine. Bei Stufe 7 ist er mir dünn genug.



Die beiden Teigbahnen lege ich auf die mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche. Mit einem 7cm Ø großen Servierring markiere ich die Ravioli. Auf eine Bahn passen bei mir 5 Stück. Dann kommt in jeden Kreis ein TL von der Spinat-Ziegenkäsefüllung. Die zweite Teigbahn auflegen, mit dem Servierring ausstechen und den überschüssigen Teig entfernen. Jetzt piekse ich mit der Gabel in jede Ravioli über der Füllung ein paar Löcher. Dann erst drücke ich den Rand mit einer Kuchengabel rundherum fest. Die Luft in der Ravioli kann durch die Löcher entweichen.



Die Suppe wird mit dem Stabmixer püriert. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Dann wird der Ziegenkäse eingerührt. Bei geringer Hitze warm halten (hier Stufe 2 von 9).



Für die Ravioli setzt ich einen kleinen Topf mit Salzwasser auf. Sobald das Wasser kocht gebe ich die Pastateilchen vorsichtig hinein und lasse sie 5 Minuten kochen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Ravioli vorsichtig hinein setzen. Als farblichen Akzent mit einer Prise Fleur de sel (hier Ingwer-Hibiskus) verfeinern.

Bon Appetit!

