

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Frischkäseravioli auf Zitronensauce mit gebratenen Garnelen



45 Minuten/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

250 g griffiges Mehl, 6 Eidotter, 250 ml Saft von Roten Rüben, 1 Schuss Olivenöl; 200 g Frischkäse, 1 TL gehackter Thymian, 2 EL geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer; 250 ml Gemüsefond, 3 EL Crème fraîche, Saft von 2 Zitronen, 12 Garnelen (küchenfertig vorbereitet), Ei zum Bestreichen, Olivenöl zum Braten; frische Kräuter (z.B. Dille).

Zubereitung

Den Rübensaft auf die Hälfte einkochen, dann auskühlen lassen. Die Eidotter mit dem Saft verrühren und anschließend mit dem Mehl, einer Prise Salz sowie dem Olivenöl zu einem glatten Nudelteig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank 25 Minuten rasten lassen. Den Frischkäse mit Thymian, Parmesan sowie Salz und Pfeffer verrühren. Den Nudelteig dünn ausrollen und auf einer Hälfte in regelmäßigen Abständen jeweils etwas Frischkäsefülle auftragen. Die Ränder mit Ei bestreichen, den Nudelteig übereinanderlegen, vorsichtig andrücken und mit einem Ausstecher gleichmäßige Ravioli abstechen. Diese in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Den Gemüsefond stark einkochen, Crème fraîche zugeben und aufkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Olivenöl glasig braten; dabei zum Schluss frische Kräuter zugeben und durchschwenken. Die Frischkäseravioli auf der Zitronensauce mit den gebratenen Garnelen anrichten.