

Schmeckt perfekt



Rezept von Milena Broger

Rote Zwiebel-Dörrobst-Raviolo mit Selleriecreme & Selleriereduktion



1 Stunde (ohne Stehzeit) /aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für 4 Personen: Für den Nudelteig: 300 g Nudelmehl (Hartweizenmehl), 3 Eier, etwas Olivenöl, etwas Salz; 1 Eiweiß zum Bestreichen der Ravioli.

Zutaten für die Fülle: 2 rote Zwiebeln, 50 g Dörrzweitschken, 50 g Dörrbirnen (eingeweicht), 50 g gedörnte Marillen, 50 g Mandeln (gerieben), Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin.

Für die Selleriecreme: 1 Knolle Sellerie, 100 ml Obers, etwa 30 g Butter, Salz, Zucker.

Für die Selleriereduktion: 1 Knolle Sellerie, Birnenessig, Birnensaft, Salz, Salbei, Rosmarin, Thymian.

Zubereitung

Zubereitung: Für den Nudelteig alle Zutaten gut in der Rührmaschine verkneten. Den Teig in Folie eingewickelt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden rasten lassen.

Für die Fülle die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in Butterschmalz zuerst scharf anbraten, danach langsam unter Beigabe des Rosmarins dünsten.

Das Dörrobst in kleine Würfel schneiden und mit den gerieben Mandeln zu den Zwiebeln geben. Kurz mitdünsten, danach auskühlen lassen.

Für die Selleriecreme den Sellerie schälen, würfeln und mit Butter, Obers, Salz und etwas Zucker weich dünsten. Den gedünsteten Sellerie fein pürieren.

Für die Selleriereduktion Sellerie in Streifen schneiden und entsaften. In einem Topf den Saft aufkochen, den entstehenden Schaum abschöpfen, mit Birnenessig, Birnensaft und Salz würzen. Die Kräuter zugeben und mitköcheln.

Den Nudelteig dünn ausrollen, Kreise ausstechen, mit Eiweiß bestreichen. Fülle in die Mitte setzen und Teig zu Halbkreisen zusammenklappen und gut zudrücken. Die Ravioli in Salzwasser al dente kochen.

Vor dem Servieren die Ravioli kurz in Butter schwenken und mit dem Selleriepüree und der Selleriereduktion anrichten.

