

# Ravioli mit Rona-Topfenfülle auf Pastinakencreme und Ronaschaum



© Salzburger Agrar Marketing

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vegetarisch

.....

**Saison:** Herbst

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Stefan Fuchs

.....

## Zutaten

### Ravioli

.....

500 G doppelgriffiges Mehl

.....

5 Eidotter

.....

4 EL Öl

.....

1 TL Salz

.....

100 G Topfen

.....

100 G Frischkäse, natur

50 ML Rote Rübensaft

1 gekochte und geschälte Rote Rübe

1 EL geriebener Kren

Schale einer unbehandelten Zitrone

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 TL Thymian

Eigelb zum Bestreichen

Butter zum Schwenken

### Pastinakencreme

400 G Pastinaken

1 Schalotte

50 ML Weißwein

50 ML Gemüsefond

1 EL Creme fraiche

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

### Ronaschaum

200 ML Roter Rübensaft

50 ML Weißwein

---

50 ML Portwein

---

20 ML Obers

---

30 G kalte Butter

---

Salz

---

frisch gemahlener Pfeffer

---

## Zubereitung

1. Mehl, Eidotter, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie 1 Stunde kühl rasten lassen.
2. Für die Füllung die Rote Rübe ganz klein würfeln, mit den restlichen Zutaten vermengen und gut durchmischen. Kräftig abschmecken und in einem Spritzbeutel ohne Tülle bis zur Verarbeitung kühl aufbewahren.

3. Den Ravioliteig hauchdünn ausrollen.

Für ein optimales Ergebnis eignet sich eine Nudelmaschine.

4. Kreise ausstechen, diese mit Eigelb bestreichen, in die Mitte etwas Fülle aufspritzen und zu einem Halbkreis verschließen – die restliche Luft darin ausdrücken und die Enden gut zudrücken.
5. In leicht gesalzenes Wasser geben und ca. 6 Minuten die Ravioli darin leicht sieden lassen – nicht kochen.
6. Die fertigen Ravioli in etwas gebräunter Butter durchschwenken.
7. Auf einem Teller das Pastinakenpüree geben, die Ravioli darauf verteilen und mit Ronaschaum vollenden. Dazu passen Bergkäse und Babypinacat ausgezeichnet.

1. Die Pastinaken und Schalotten klein würfeln.
2. Die Gemüsewürfel in einem Topf ohne Farbe langsam anschwitzen lassen., danach mit etwas Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond oder Wasser aufgießen, bis das alles gut bedeckt ist.
3. Das Gemüse weichkochen und den Fond abgießen – diesen aber aufbewahren!

**4.** Gemüse mit Creme fraîche und den Gewürzen mixen.

Falls die Konsistenz zu fest ist, wieder etwas Fond dazugießen, bis eine feine Creme entsteht.

**5.** Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

- 1.** Den Weißwein und Portwein auf die Hälfte reduzieren.
- 2.** Ronasaft, Obers und Gewürze begeben und einmal aufkochen lassen.
- 3.** Die kalte Butter und die heiße Flüssigkeit kurz vor dem anrichten aufmixen – danach nicht mehr aufkochen lassen.

Isst-Gut-Rezept, Nudel-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Der übriggebliebene Ravioliteig kann gut zu Nudeln weiterverarbeitet werden. Außerdem passt dazu ein frischer saisonaler Salat - eventuell mit Joghurtdressing zubereitet!