



Xenia kocht

Ravioli mit Kräuter-„Käse“ Füllung und geschmorter Radischen-Butter 4 Personen

Dies ist ein wirklich aufwendiges Gericht.

Warum du es trotzdem machen solltest? Es ist gnadenlos lecker!

Ein paar Tips als Arbeitserleichterung:

- Die Ravioli kann man komplett einen Tag – oder sogar mehrere Tage vorher machen. Man kann sie super einfrieren oder unter Frischhaltefolie gut im Kühlschrank aufbewahren. Wichtig ist nur, dass sie nicht zusammenkleben. Schön also mit Mehl oder gries bestäuben.
- Man kann die Füllung für die Ravioli schon am Tag vor den Ravioli machen. Sandwich-technik: jeden Tag ein bisschen Arbeit anstatt ein Gewaltakt an einem Tag.
- Falls man doch alles an einem Tag machen muss/will: viele Helfer! Einer macht Füllung, zwei machen Teig, ausrollen und füllen, eine weiterer die Soße.
- Mach einen Arbeits-Plan: als erstes muss der Teiggemacht werden, denn der muss mindestens eine Stunde ruhen. In der Zeit kann man die Füllung machen und die Zutaten für die Sosse schnippeln und bereit stellen.
- Das „Käse“ Rezept beruht ursprünglich auf den genormten, in den USA üblichen Cups als Maßeinheit. Es funktioniert aber super mir eine Tasse – man muss nur immer dasselbe Grundmas für alles nehmen.

Grundsätzlich schmeckt die Füllung auch als Brotaufstrich, der Nudelteig auch in Streifen geschnitten als Bandnudeln und die Radischen-Butter Sosse auch zu anderer Pasta oder Kartoffeln – man kann also auch jeden bestandteil alleine machen und anders verwenden.

Aber alles zusammen ist schon wirklich lecker. .-)

Zutaten Nudelteig

250 g Weizenmehl (Type 1050)

150 g Hartweizengries

1 TL Meersalz

4 EL Olivenöl



1. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Diesen einölen oder komplett in Frischhaltefolie packen – er darf nicht austrocknen!
3. Eine Stunde ruhen lassen.



Xenia kocht

Zutaten „Käse“-Kräuterfüllung

- 1 Tasse blanchierte Mandeln oder Cashews
- 1 ½ Tassen Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 2 Handvoll Kräuter

1. Alles zusammen pürieren – aber mit Impuls arbeiten. Das Ergebnis soll fein – aber ein bisschen stückig sein. Ganz grob an Ricotta/Hüttenkäse erinnern.
2. Kräuter fein hacken und untermischen.
3. Abschmecken und ggf. mehr Zitrone oder Salz zufügen.



Zutaten Radischen Butter Soße

- 1 Bund Radischen
- 100 g Kapern
- 200 g Margarine
- Salz

1. Die Radischen je nach Größe vierteln oder achteln.
2. Kapern abgießen (wenn in Öl eingelegt) oder waschen (wenn in Salz eingelegt).
3. Margarine schmelzen. Radischen und Kapern kurz drin anrösten. Wirklich kurz – sie sollen knackig bleiben!
4. Mit Salz abschmecken.



Ravioli füllen und kochen

1. Den Teig zu dünnen Platten/Bahnen ausrollen.
2. Auf dem Teig kleine Häufchen mit der Füllung machen. Um die Füllung herum den Teig mit Wasser oder Sojamilch einstreichen.
3. Eine zweite Platte darüber legen und dann rund um die Füllung herum fest andrücken. Möglichst luftblasenfrei! Luftblasen im Inneren der Ravioli dehnen sich beim Kochen aus und bringen die Ravioli zu platzen!
4. Mit einem Ausstecher ausstechen.
5. In leicht siedendem, leicht kochendem Wasser kurze 3 Minuten kochen, abgießen und sofort in die Soße geben!

(Fotos siehe nächste Seite)



Xenia kocht

