



Zutaten für 4 Personen

für den Teig

400 g Mehl
3 Eier
etwas Salz
1 EL Olivenöl

für die Füllung

400 g gekochte rote Bete
3 kleine Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
1 handvoll Pinienkerne
Olivenöl
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

für die Sauce

1 EL Butter
2 TL Mehl
150 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne
Salz
weißer Pfeffer

8 Stangen weißen Spargel
1 Knolle Fenchel
Olivenöl
etwas Butter
etwas Zucker
12 Kirschtomaten
etwas Gemüsefond
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Rote Bete Ravioli auf Spargel-Fenchel-Gemüse und Weißwein-Sauce

Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Das dauert gute 5 Minuten. Den Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Kartoffeln gar kochen. Etwas ausdampfen lassen, pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Rote Bete schälen, in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und abkühlen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel langsam darin andünsten. Das Rote Bete Püree in die Pfanne geben und kurz mitdünsten. Die zerdrückten Kartoffeln und die gehackten Pinienkerne ebenfalls hinzugeben und alles mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Nudelteig in mehrere Portionen teilen, dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 7 cm ausstechen. 1 TL Füllung in die Mitte geben, umklappen und die Ränder fest mit den Fingern verschließen, damit sie beim Kochen nicht aufgehen.

Spargel schälen und in schräge Rauten schneiden. Fenchel putzen und in schmale Streifen schneiden. Olivenöl mit etwas Butter erhitzen und den Spargel mit dem Fenchel in die Pfanne geben. Mit etwas Zucker bestreuen. Alles ca. 7 Minuten auf mittlerer Hitze andünsten. Mit Gemüsefond ablöschen und etwa 4 weitere Minuten weitergaren. Kirschtomaten halbieren und dazu geben. Warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen.

Für die Sauce Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Mehl hinzugeben und verrühren. Mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond und Sahne dazu gießen und kurz köcheln lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Ravioli in Salzwasser in ca. 5 Minuten bissfest kochen. Spargel-Fenchel-Gemüse auf die Teller geben. Weißwein-Sauce drum herum verteilen und die Rote-Bete-Ravioli auf das Gemüse legen. Direkt genießen.