

Randen-Ravioli

Unwiderstehlich fein schmeckt diese Komposition aus Randen, Apfel und Ziegenfrischkäse.

Ein verführerischer Inhalt, fein umhüllt und mit Mohnbutter gekrönt.

Zutaten

1 Pastateig

Füllung

200 g Randen, gedämpft

¼ Apfel

1 Schalotte

1 EL Butter

50 g Ziegenfrischkäse

Salz und Pfeffer

Mohn-Limetten-Butter

80 g Butter

1 EL Mohn

1 Limette, nur Abrieb

Salz, Chiliflocken

Zubereitung

Etwa 40 Minuten

1 Für die Füllung Randen, Apfel und Schalotte in ganz kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin bei milder Hitze andünsten. Apfel- und Randenwürfel hinzufügen. Sobald die Mischung abgekühlt ist, den Ziegenfrischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Pastateig entrollen, quer halbieren, die Füllung in Häufchen auf einer Teighälfte verteilen. Freie Teighälfte mit Wasser bestreichen, über die Häufchen legen, gut andrücken, dabei die eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli mit einem Teigrädchen voneinander trennen, auf ein Backpapier legen.

3 Ravioli im knapp siedenden Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

4 Die Butter in einer Pfanne zerlassen und leicht bräunen. Mohn und Limettenschale zur Butter geben und mit Salz und einem Hauch Chiliflocken würzen. Die Ravioli darin schwenken und auf Teller verteilen.

Tipp

Diese Ravioli können schon am Vortag vorbereitet werden und eignen sich zum Tiefkühlen.

