

Ricotta-Kartoffel-Ravioli mit Orangenfenchel

Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 1 kg (vom Vortag) Pellkartoffeln
- 500 g Mehl
- 120 g feiner Grieß (Semola)
- 2 EL Butter
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat

Für ein perfektes Ergebnis Kartoffeln bereits am Vortag mit Schale kochen und auskühlen lassen. Den Ricotta ebenfalls am Vortag beziehungsweise über Nacht abtropfen lassen. Dafür ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, den Ricotta hineinlegen und mit einem Gegenstand beschweren. Das Sieb mit dem Ricotta in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse in eine Schüssel drücken. Die Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis sie leicht bräunt und nussig duftet. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Mehl, Semola, Eigelb und Butter zu den Kartoffeln geben. Salz und Muskat dazugeben und alles gut verkneten. Dabei nicht zu stark drücken, der Teig sollte geschmeidig und zugleich locker sein. Den Teig abdecken und 20 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für die Füllung:

- 250 g Ricotta
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Chilischote
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 250 ml Gemüsebrühe
- Fenchelgrün

Den abgetropften Ricotta mit Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Chilischote entkernen und fein hacken. Die Ricotta-Masse glatt verrühren und mit Zitronenabrieb und -saft, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, dann salzen. Die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch leicht simmert. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Kartoffelteig 3-4 mm dick ausrollen und in etwa 10 cm breite Bahnen schneiden. Auf die Hälfte der Bahnen jeweils mehrere Kleckse Füllung setzen. Dazwischen so viel Platz lassen, dass man die Ravioli gut verschließen kann. Das Ei verrühren und damit die Teigflächen rund um die Füllungen bestreichen. Die anderen Teighbahnen nun auf die mit den Füllungen legen und die Luft herausdrücken, damit die Teigtaschen beim Kochen nicht aufblähen und platzen. Die Ränder andrücken. Aus den Teighbahnen Ravioli schneiden oder mit einem Küchenring ausstechen. Die Ravioli in das siedende Wasser geben und 2-3 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Derweil Brühe und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und in die Pfanne geben. Vorsichtig im Sud wenden und etwas ziehen lassen. Zum Schluss etwas Fenchelgrün und frisch gemörserten Pfeffer hinzufügen.

Tipp: Übrig gebliebene, gegarte Ravioli kann man gut einfrieren. Zum Servieren einfach auftauen und in Butter und Brühe

erhitzen.

Zutaten für das Fenchelgemüse :

- 2 Knollen Fenchel
- 3 Bio-Orangen
- 1 EL Butter
- 0,5 Kapsel Safran
- 0,5 TL Kurkuma
- 1 Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl
- Olivenöl

Den Fenchel säubern, vierteln und den festen Kern herauschneiden. Fenchelstiele und Fenchelgrün in dünne Scheiben schneiden, das Kraut grob hacken. Die geviertelten Knollen in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Chili säubern, entkernen und in feine Streifen schneiden. 1 Orange gut säubern und die Schale in dünne Streifen abziehen. Den Saft der Orangen auspressen.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel anschwitzen. Die Hälfte der Safranfäden sowie Kurkuma und Chili dazugeben. Die Hälfte vom Orangensaft angießen und den Fenchel kurz schmoren. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Den restlichen Orangensaft in die Pfanne geben und auf die Hälfte einkochen lassen. Butter hinzufügen, den Fenchel zurück in die Pfanne geben und mit dem Sud vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Topping Fenchelgrün, Fenchelstiele und Orangenabrieb in eine Schüssel geben und mit etwas Orangensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Sendung/Quelle: Iss besser!

Sendetermin: 29.09.2024

Koch/Köchin: Tarik Rose

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen