



**Kai Link**

## **Rote-Bete-Ricotta-Ravioli mit Weißweinsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Ravioliteig:**

125 g feiner Hartweizengrieß  
75 g italienisches Weizenmehl (Typ 00)  
2 Eier  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Für den Nudelteig Eier trennen. Hartweizengrieß, Weizenmehl, zwei Eigelb, Olivenöl und eine Prise Salz mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen.

### **Für die Ravioli-Füllung:**

1 Knolle vorgegarte Rote Bete  
1 TL Rote-Bete-Pulver  
150 g Ricotta  
2 Zweige Thymian  
1 Ei  
1 TL Flohsamenschalen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Rote Bete in einem Mixer mit Thymian zu einer homogenen Masse mixen und Ricotta und Rote-Bete-Pulver dazu geben. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

*Ei trennen. Eigelb und Flohsamenschalen als Bindung hinzufügen, falls Füllung zu flüssig ist.*

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Ei trennen.

Ravioliteig mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Kreise mit einer runden Ravioliform ausstechen. Eine walnussgroße Portion der Füllung in die Mitte geben, die Ränder des Teiges mit Eigelb bestreichen, Teigkreis umklappen und an den Rändern mit Hilfe einer Gabel verschließen.

Ravioli in kochendes Wasser geben und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

### **Für die Weißweinsauce:**

1 Zwiebel  
50 ml Weißwein  
50 ml Gemüsefond  
1 TL Sahnemeerrettich  
20 ml Sahne  
2 EL Butter  
30 g kalte Butter  
2 EL Mehl  
1 Prise Zucker  
1 Prise Muskatnuss  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Butter und Zuckerglasig dünsten. Etwas Mehl für die Bindung hinzufügen und mit Wein ablöschen. Gemüsefond hineingeben und leicht einkochen lassen. Sauce mit einem Stabmixer einmal kurz durch mixen und danach Sahne und Sahnemeerrettich einrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskat abschmecken.

Sauce durch ein feines Haarsieb streichen, kalte Butter dazugeben und wieder mit einem Stabmixer aufmontieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.