

Dessert: *Zwetschgenravioli mit Vanillesoße von Mario Kotaska*

Zutaten für vier Personen

Ravioli:

400 g	Kartoffeln, mehlig kochend, Sorte Aula
5	Eier
70 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
1 Msp.	Zimt, gemahlen
40 g	Butter, zerlassen
20 g	Vanillezucker
100 g	Zwetschgenmus
	Sonnenblumenöl
	Puderzucker
	Mehl
	Salz

Eis:

450 ml	Rotwein
200 g	Zucker
200 g	Butter
200 g	Zwetschgenmus
4	Eier
6 cl	Zwetschgenschnaps

Vanillesoße:

2	Eier
125 ml	Milch
125 ml	Sahne
50 g	Zucker
1 Schote	Vanille
	Salz

Vanillewölkchen:

270 g	Sonnenblumenöl
50 g	Zucker
2 Schoten	Vanille
105 g	Malto

Anrichten:

4	Zwetschgen
2 Zweige	Minze



Zubereitung

Ravioli:

Die Kartoffeln kochen, pellen, zweimal durchdrücken und zusammen mit drei Eigelben, Stärke, Backpulver, Zimt, Butter, Vanillezucker und Salz zu einem Teig verarbeiten. Kurz ruhen lassen. Anschließend auf einem sehr gut bemehlten Arbeitsbrett etwa einen Zentimeter dick ausrollen und in breite Bahnen schneiden. Einen Teelöffel Zwetschgenmus darauf verteilen, mit zwei verquirlten Eiern bestreichen und mit dem Rest der Bahn zuklappen. Mit einem gezackten Teigrad Überschüsse entfernen und die Ränder gut zusammendrücken. In

160 Grad heißem Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken, auf Küchenpapier entfetten und mit Puderzucker bestreuen.

Eis:

Rotwein und Zucker auf 80 Grad in einem Topf erhitzen. Anschließend die Butter, Zwetschgenmus und Eigelbe hinzugeben und alles zusammen in einem Mixbecher circa zehn Minuten mixen. Mit Zwetschgenschnaps abschmecken in der Eismaschine abdrehen.

Vanillesoße:

Ein Ei und ein Eigelb miteinander verquirlen. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen, auf die verrührten Eier schütten und unter ständigem Rühren über dem Wasserbad zur Rose abziehen. Passieren.

Vanillewölkchen:

Das Öl mit Zucker und Vanillemark verkneten und das Malto einrieseln lassen. In einer beschichteten Pfanne wie Streusel kurz anbraten.

Anrichten:

Mit Zwetschgenvierteln und Minze garnieren

Idee: Mario Kotaska