



STÄDTER®

Ravioli mit Krustentieren

ARBEITSZEIT: CA. 1,5 STUNDEN | KOCHZEIT: 5 MINUTEN

Zutaten Pasta Teig: 200 g Nudelmehl (Semola), 200 g Mehl 405, 4 Eier, 30 ml Olivenöl/evtl. etwas Wasser, 1 Prise Salz, Rote Bete Granulat (z.B. Bos Food), Kreisrunder Ausstecher, Hummer Ausstecher | **Zutaten für die Füllung:** 200 g Garnelen (roh), ½ TL geriebener Knoblauch, ½ TL Chilischoten, fein gehackt, ½ TL Ingwerwurzel (fein gehackt), 1-2 Lauchzwiebeln (in Ringe geschnitten), ½ Mango (sehr fein gewürfelt), 1 EL Erdnusskerne (gehackt), etwas Koriandergrün (gehackt), Limettenabrieb, Limettensaft, Salz, Pfeffer | **Zutaten für die Raviolibutter:** 4 EL Butter, Salz | **Zutaten für den Thaicurryschaum:** 250 ml Gemüsebrühe, 150 g Kokosmilch, Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, 100 g kalte Butter, Zitronensaft, 1 EL Tomatenmark, 1 TL grüne Curry Paste | **Außerdem:** frische Erbsen, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Kräuteröl

Zubereitung:

Mit je der Hälfte der Zutaten zwei Pastateige herstellen, einen Teig mit Rote Bete Granulat einfärben. Dazu alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem weichen elastischen Teig kneten, danach in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank für einige Zeit ruhen lassen.

Die rohen Garnelen schälen und vom Darm befreien. Unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und zu einem feinen Tatar schneiden, mit der Mango und den Erdnüssen verrühren. Die Füllung mit den restlichen Zutaten abschmecken, dann in einen Spritzbeutel füllen. Einige Minuten bevor die Ravioli gefüllt werden, sollten diese aus dem Kühlschrank genommen werden.

Beide Nudelteige Zimmertemperatur annehmen lassen. Mit der Nudelmaschine auf größter Stufe beginnend, den Teig durch die Maschine drehen, dabei die Dicke nach und nach reduzieren, bis die dünnste Einstellung erreicht ist. Den ausgerollten Teig auf etwa 30 cm Länge zuschneiden, gerade nicht gebrauchten Teig abdecken, damit er nicht austrocknet. Aus dem roten Nudelteig Hummer ausstechen und auf die helle Nudelteigbahn legen und leicht andrücken, mit einem Nudelholz bearbeiten. Auf die eine Teigbahn in der Mitte im Abstand von 9 cm jeweils 1 EL Füllung setzen. Den Teig um

die Füllung mit Wasser bestreichen und die Teigbahn mit den Hummern darüber legen. Rund um die Füllung den Teig gut andrücken und alle Luftblasen ausdrücken. Mit einem runden Ausstecher von etwa 7 cm Durchmesser jeweils Kreise ausstechen. Mit dem restlichen Nudelteig und der verbliebenen Füllung ebenso verfahren.

In einem großen Kochtopf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln im kochenden Wasser für 4 bis 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Ravioli herausheben und zusammen mit 2 EL des Kochwassers, sowie 4 EL Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne oder Sauteuse vorsichtig schwenken. Auf 4 Teller verteilen.

Für den Schaum, die Gemüsebrühe mit der Kokosmilch, dem Tomatenmark und der Currypaste verrühren und aufkochen, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken, durch ein Sieb abseihen. Vor dem Servieren die Soße erhitzen und mit einem Zauberstab/Mixstab die kalten Butterwürfel einmontieren. Dabei die Soße schaumig aufschlagen und mit einer Kelle den Schaum abschöpfen und über die Pasta geben.

Die frischen Erbsen in heißer Butter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren. Mit Kräuteröl garnieren.