



Zitronenravioli mit Blutorangen

Meine Einkaufsliste:

Zutaten für 4 Personen

45 g	Schweineschmalz oder Butter
225 g	Mehl
	Prise Salz
100 ml	Wasser
120 ml	Zitronensaft
120 ml	Orangensaft
2 Essl.	Stärkemehl
6	Eigelb
360 g	Zucker
90 g	steif geschlagenes Eiweiss
150 g	Puderzucker
500 ml	Wasser
1	längs halbierte Vanilleschote
Saft	von 4 Blutorangen
4	geschälte, in feine Scheiben geschnittene Blutorangen
2-3 Essl.	Cointreau

Zubereitung

- Aus Schweineschmalz (Butter), Mehl, 100 ml Wasser und 1 Prise Salz einen glatten Teig kneten.
- In Klarsichtfolie einschlagen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
- Dann mit einem Wallholz dünne Teigplatten ausrollen.

- Stärke und Eigelb mit je einem Drittel des Zitronen- und Orangensafts glattrühren.
- Restlichen Saft mit 160 g Zucker erhitzen. Unter Rühren langsam die Eigelb-Stärke-Masse einfliessen lassen. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Ewas abkühlen lassen, geschlagenes Eiweiss unterrühren.
- In einen Spritzbeutel füllen. Kleine Tropfen auf die Hälfte der Teigplatten setzen, mit Eiweiss bestreichen und mit der zweiten Platte belegen. Kleine Ravioli ausstechen.

- Puderzucker mit ½ l Wasser und ½ Vanilleschote zu einem Sud aufkochen.
- Ravioli ca. 1-2 Minuten darin ziehen lassen.
- 200 g Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Blutorangensaft ablöschen.
- Zweite halbe Vanilleschote einlegen, auf die Hälfte reduzieren.
- Mit Cointreau abschmecken und über die Blutorangenscheiben geben. Ziehen lassen.

Tipp von Michael Freudrich, Küchenchef:

„Ein Spritzbeutel lässt sich problemlos selber machen: Man nehme einen Frischhalte- oder Gefrierbeutel und schneide mit einer Schere an einer Ecke ein kleines Stückchen ab, sodass ein Loch entsteht. Fertig ist der Spritzbeutel!“

