

Ravioli in Granatapfel-Relish

Was ist der Sinn von Granatäpfeln? Wir haben ihn bisher nicht erkannt. Ganz im Gegensatz zu Jaqueline Voßmann. Sie hat ein ganzes Kochbuch voll mit Granatapfel-Rezepten veröffentlicht. Wird sie es schaffen, uns für Granatäpfel zu begeistern?

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für den Nudelteig:

500 g Weizenmehl
5 -6 Eier, mittelgroß
etwas Wasser

für die Füllung:

250 g Ricotta
1 Ei
100 g Parmesan
175 g Weichkäse, herzhaft
Frisch gemahlene Muskatnuss
Salz

für das Relish:

1 Schalotte
1 Zitrone, bio
1/2 TL Salz
1 Granatapfel
1 Bund Petersilie, glatt
1 EL Granatapfelmelasse (S.19)
2 EL Olivenöl

Zubereitung

1. ür die Füllung Ricotta in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel zerkleinern. Das Ei hinzugeben und gründlich verrühren, bis eine glatte, homogene Masse entsteht.
2. Inzwischen den Parmesan reiben und den Weichkäse in möglichst kleine Würfel zerteilen. Die Käsesorten unter das Ricottagemisch heben und kräftig mit der gemahlene Muskatnuss und Salz würzen.
3. Das Relish vorbereiten. Dafür die Schalotte fein würfeln, die unbehandelte Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Ein Teelöffel Zitronenabrieb, die Schalottenwürfel und ein Esslöffel Zitronensaft mit dem Salz vermengen und marinieren lassen.

- 4.** Nun den Granatapfel entkernen, frische Petersilie waschen und fein hacken. Die Melasse und das Olivenöl zum Relish geben und vermischen. Granatapfelkerne und Petersilie zum Gemisch geben und im Kühlschrank bis zur Verwendung ziehen lassen.
- 5.** In der Zwischenzeit für den Nudelteig das Mehl auf der Arbeitsplatte häufen. In der Mitte ein großes Loch formen und dort 5 Eier hineinschlagen (das letzte Ei griffbereit halten). Dabei darauf achten, dass keine Flüssigkeit nach außen dringt.
- 6.** Nun am inneren Rand des Mehlkranzes händisch Mehl mit Eiern verbinden. So oft etwas Mehl aus dem Inneren hinzufügen, bis die Teigmasse innen sämig-klebrig ist. Nun auch das restliche Mehl einarbeiten und die Masse zu einem glatten Teig kneten. Dieser sollte elastisch und fest sein. Wenn der Teig bröselig oder zu trocken erscheint, kann das letzte Ei hinzugefügt werden und darüber hinaus tröpfchenweise Wasser.
- 7.** Die glatte Teigkugel für einige Minuten unter einer umgedrehten Schüssel auf der Arbeitsfläche ruhen lassen. In dieser Zeit kann die Nudelmaschine aufgebaut werden. Eine kleine Schüssel mit Wasser, ein Pinsel, ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und Mehl für die Arbeitsfläche bereithalten.
- 8.** Nach der Ruhezeit den Teig nun in 5 bis 8 Teile teilen, unter der gedrehten Schüssel platzieren und jeweils einen Teil hervorholen, sodass der restliche Teig nicht austrocknet. Zur Verarbeitung in der Nudelmaschine das Nudelteigstück mit den Fingern plattdrücken. Den Teig auf Stufe 1 (breitester Walzen
- 9.** abstand) durch die Nudelmaschine drehen. Den ausgerollten Teig der Länge nach auf die Breite der Walze zusammenfallen und erneut durch die Nudelmaschine drehen. Stufenweise den Walzenabstand verkleinern, bis Stufe 6 erreicht ist.
- 10.** Den ausgerollten Nudelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Auf eine Hälfte der Teigbahn von der kurzen Seite her in Abständen von 3 cm jeweils einen knappen Teelöffel Füllung platzieren. Mit den Händen oder einem Pinsel die Teigfläche rund um die Füllung leicht mit Wasser befeuchten. Dann die andere Hälfte der Teigbahn von der Mitte her über die Füllung klappen.
- 11.** Den Teig nah an der Füllung etwas andrücken. Mit einem Raviolschneider oder einem Messer die Ravioli 1 cm der Füllung entfernt ausschneiden, etwas bemehlen und auf das Backblech legen. Bei Bedarf kann der Rand mithilfe einer Gabel erneut angedrückt werden. Den Vorgang wiederholen, bis keine Füllung mehr übrig ist.
- 12.** Reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Mithilfe einer Schaumkelle Ravioli hinzugeben und für 15 Minuten kochen. Die Ravioli gemeinsam mit dem Relish anrichten und servieren.