

Geschmolzene Ziegenkäseravioli mit Muskatkürbis

Restaurant "Zur Alten Post"
Hans Stefan Steinheuer
53474 Bad Neuenahr-Heppingen

Rezept für 4 Personen

Muskatkürbis:

500 gr	Türkischer Muskatkürbis	Den Kürbis würfeln, die Reste mit Weißwein, Zucker und allen weiteren Zutaten 20 Minuten kochen und absieben.
0,2 l	Weißwein	
40 gr	Zucker	
4 cl	Weißweinessig	
0,2 l	Wasser	Die Kürbiswürfel im gesiebten Sud al dente kochen.
1	süße Ingwerknolle	
2	Lorbeerblätter	
30 gr	saure Ingwerscheiben	
6	Sternanis	0,1 l Sud mit Mondamin abbinden und darin die Kürbiswürfel geben, warm schwenken.
1 TL	Fenchelsamen	
10	Pfefferkörner	
1 TL	Korianderbeeren	
1 TL	Mondamin	

Ravioli-Nudelteig:

100 gr	Mehl	Die Zutaten für den Nudelteig gut verkneten und zwei Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen.
2	Vollei	Teig zu Streifen ausrollen von ca. 50 cm Länge und ca. 15 cm Breite.
1	Eigelb	
1	Spritzer Olivenöl	
	Salz	
4	frische Crottin Chavignol (Ziegenkäse aus Sancerre)	Die 4 Crottins oben und unten glatt zuschneiden, halbieren und diese 8 Scheiben in den Ravioliteig füllen. In kochendem Wasser ca. 4 Minuten kochen. Warm halten und in zerlassener Butter mit Weißbrotbröseln schwenken.
20 gr	Weißbrotbrösel	
30 gr	Butter	

Fondutasauce:

50 gr	Fontina	Den Fontinakäse mit Sahne, Weißwein (Riesling) und Brühe aufkochen, mit etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken, mixen und sieben.
5 cl	Sahne	
2 cl	Riesling	
	Salz, Cayennepfeffer	
4 cl	Brühe	

Ziegenkäseravioli mit Strauchtomaten

Restaurant "Zur Alten Post"
Hans Stefan Steinheuer
53474 Bad Neuenahr-Heppingen

Rezept für 4 Personen

Ravioli-Nudelteig:

100 gr Mehl
2 Vollei
1 Eigelb
1 Spritzer Olivenöl
Salz

Die Zutaten für den Nudelteig gut verkneten und zwei Stunden in Klarsichtfolie gewickelt ruhen lassen.
Teig zu Streifen ausrollen von ca. 50 cm Länge und ca. 15 cm Breite.

4 frische Crottin Chavignol
(Ziegenkäse aus Sancerre)
20 gr Weißbrotbrösel
30 gr Butter

Die 4 Crottins oben und unten glatt zuschneiden, halbieren und diese 8 Scheiben in den Ravioliteig füllen. In kochendem Wasser ca. 4 Minuten kochen. Warm halten und in zerlassener Butter mit Weißbrotbröseln schwenken.

50 gr Ziegenkäsereste
5 cl Sahne
4 cl Riesling
Salz, Cayennepfeffer

Die Ziegenkäsereste mit Sahne und Weißwein (Riesling) aufkochen, mit etwas Salz und Cayennepfeffer abschmecken, mixen und sieben.

Anrichten:

Die geschwenkten Ravioli auf den warmen Muskatkürbiswürfeln anrichten und mit dem Ziegenkäseschaum leicht nappieren.