

Vanille – Ravioli & Schokosauce

Zutaten für 8 Personen als Dessert

1 Rezept Nudelteig Grundrezept
6 Orangen
250 g Ricotta
150 g Butter
60 g Puderzucker
3 Vanillestangen
5 Eier
2 Ei Schlagsahne
Salz, Zucker

Schokosauce

175 g Zartbitter Kuvertüre
3 Ei Kakao
25 g Zucker
3 Ei Cointreau

Zubereitung

- Für die Füllung das Mark aus den Vanilleschoten auskratzen.
- 4 Eier trennen
- Die Hälfte der Butter schaumig rühren und nacheinander die Eigelbe, Puderzucker, Vanillemark und den Ricotta zufügen.
- Die Orangen auspressen und den Saft auf ein Drittel einkochen lassen.
- Das letzte Ei trennen und mit der Sahne verquirlen.
- Den Teig mit der Nudelmaschine ausrollen.
- Auf den Nudelteig teelöffelgroße Häufchen der Füllung setzen.
- Die Ränder mit der Ei/Sahne Mischung einstreichen. Eine zweite Teigplatte auflegen, andrücken und Ravioli ausstechen.
- In einem Topf Wasser erhitzen, leicht zuckern und salzen.
- Die Ravioli ins sprudelnde Wasser geben, die Hitze reduzieren und die Teigtaschen noch 5 Minuten ziehen lassen.
- Die restliche Butter in einer Pfanne schmelzen.
- Die Ravioli darin schwenken und den reduzierten Orangensaft zugeben.
- Wer es noch süßer möchte, lässt in der Pfanne Zucker karamellisieren und schwenkt dann die Ravioli damit.
- Die Ravioli sollten sofort serviert werden.
- Für die Schokoladensauce die Kuvertüre hacken.
- 200 ml Wasser mit Kakaopulver und Zucker aufkochen.
- Die Kuvertüre in die heiße Flüssigkeit rühren und schmelzen lassen.
- Dann den Cointreau einrühren.
- Die Sauce durch ein Sieb streichen und warm stellen