



Ravioli mit Ziegenkäse und Aprikosen an Mandel-Thymian-Schaum

Zutaten (Für 4 Personen):

Für den Teig:

100 g Weizenmehl
100g Hartweizengrieß
2 Eier
20 ml Olivenöl
Prise Salz

Für die Füllung:

150 g Ziegenfrischkäse
50 g Frischkäse
100 g Getrocknete Aprikosen
1 TL Honig
Etwas Thymian
1 TL Gewürzmischung Mallorquinischer Kräutergarten
(z.B. von Ingo Holland)
Etwas Pfeffer
Etwas Muskat
Prise Salz

Für den Mandel-Thymian-Schaum:

2 EL Helles Mandelmus
100 ml Wasser
Spritzer Limettensaft und Abrieb von einer halben Limette
Thymian
Chili- und Knoblauchflocken
Salz & Pfeffer

Für den Mandelkrokant:

2 EL Brauner Zucker
Ganze Mandeln

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl sowie die beiden Eier, das Öl und das Salz zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Für eine Stunde in einem feuchten Handtuch bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung den Ziegenfrischkäse und den Frischkäse vermischen, die Aprikosen halbieren und in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel vermischen und mit Honig und den Gewürzen abschmecken und kalt stellen.

Den Teig rausnehmen und etwas mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz ausrollen (natürlich könnt ihr auch eine Nudelmaschine nutzen, falls vorhanden). Den Teig so dünn wie möglich ausrollen und kleine Kreise mit einem Glas ausstechen und in eine Ravioli-form legen. Auf den Teig mittig etwas Füllung geben (ca. ½ bis 1 TL), je nach Größe der Ravioli. Die Ränder mit etwas Wasser anfeuchten und die Ravioli zudrücken. Damit alles sicher hält, die Ränder noch mal mit der Gabel festdrücken.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und gut salzen. Die Ravioli in das kochende Wasser geben und ca. 2 Minuten kochen. Sobald die Ravioli abgetropft sind, noch mal kurz in einer Pfanne mit etwas Butter und ein paar Thymianzweigen schwenken.

Für den Schaum alle Zutaten kurz durchmischen und abschmecken. Kurz vor dem Servieren anrichten.

Für den Krokant so viel Zucker in einen Topf geben, bis der Boden gut bedeckt ist. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Mandeln dazugeben. Die Mandeln auf einem Blatt Backpapier abkühlen lassen und etwas zerkleinern, sobald alles abgekühlt ist.

Anschließend den Teller mit kleinen Aprikosenscheiben garnieren.