

SÜSSE SCHOKO-RAVIOLI

mit Pflaumenfüllung in Mohnbutter mit Orangeneis

EIS:

375 ml Orangensaft,
125 g Orangenmarmelade,
3 Eigelb (S),
150 g kalte Butterwürfel

RAVIOLITEIG:

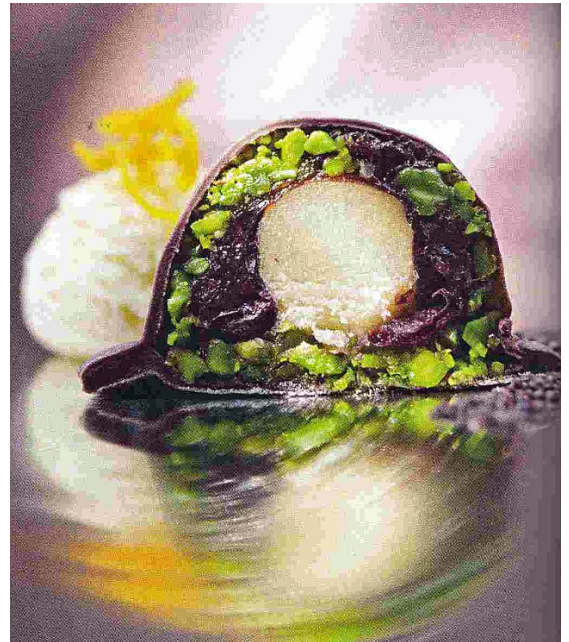
20 g dunkles Kakaopulver,
280 g Pasta-Mehl (Typ 00)
plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche,
2 Eier (S),
4 Eigelb (S)
(Eiklar zum Bestreichen aufbewahren!),
1/2 TL Vanillepulver (im Reformhaus oder
Bioladen erhältlich),
2 TL Puderzucker,
Meersalz, Zucker zum Kochen der Ravioli

FÜLLUNG:

100 ml Rotwein,
20 kleine Backpflaumen,
100 g Marzipan,
2 TL Orangenlikör,
100 g gemahlene Pistazien,

BUTTER:

40 g Mohn,
80 g Butter



1. Für das Eis den Orangensaft mit der Marmelade auf etwa 80 Grad erhitzen, dann durch ein Sieb in eine Küchenmaschine geben. Unter ständigem Betrieb nach und nach erst die Eigelbe, dann die Butter untermengen. Die Masse in der Küchenmaschine fast kalt schlagen, dann in eine Eismaschine geben und cremig gefrieren.
2. Für den Ravioliteig Kakaopulver und Mehl mischen, auf eine Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Eier mit den Eigelben, dem Vanillepulver, Puderzucker sowie einer Msp. Salz verquirlen und in die Mulde geben. Von der Mitte aus zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Nudelteig in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.
3. Für die Füllung den Rotwein aufkochen: Die Pflaumen hinein geben und darin abkühlen lassen. Anschließend herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Inzwischen das Marzipan mit dem Likör verkneten und 20 etwa 8 mm große Kügelchen rollen. Die Pflaumen mit dem Marzipan füllen, etwas rund rollen, dünn mit Eiklar bestreichen und in den Pistazien wälzen.
Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine zu zwei Bahnen dünn ausrollen. Eine Bahn mit Eiklar bestreichen: In Abständen die vorbereiteten Pflaumen darauf legen. Die zweite Lage Nudelteig darüber legen und die Ravioli ausstechen. Die Ravioli in leicht gezuckertem kochendem Wasser bissfest garen, dann herausnehmen.
4. Den Mohn fein mahlen und kurz vor dem Servieren in einer Pfanne in Butter aufschäumen, dabei die Butter leicht bräunen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die tropfnassen Ravioli einschwenken und zusammen mit dem Orangeneis servieren.