Ravioli mit Blauschimmelkäse und Honigschaum



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

Ravioli

600 G	Pastamehl
6	Eidotter
3	Eier
2 EL	Öl
	Blauschimmelkäse zum Füllen

Honigschaum

1	Schalotte

30 G	Butter
50 ML	Honigwein
4 EL	Honig
100 ML	Milch
100 ML	Obers
100 ML	Gemüsesuppe
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Ravioli

1. Alle Zutaten zu einem seidigen Teig abkneten.
2. Nudelteig dünn ausrollen und mit Ei bepinseln.
3. Käse in kleine Stücke schneiden, drauf verteilen und mit einem zweiten Nudelteig bedecken.
4. Mit einem runden Ausstecher Ravioli machen und auf ein bemehltes Blech legen und kurz antrocknen lassen.
5. In Salzwasser ca. 3 Minuten kochen lassen.

Honigschaum

1. Schalotten in kleine Würfel schneiden.
2. Mit Butter leicht andünsten und mit Honigwein ablöschen.
3. Den Honig, Milch, Obers und Geflügelfond dazu geben und erwärmen.
4. Bei ca. 70°C aufmixen bis ein schöner Schaum entsteht.