

Maroniravioli auf Quittenragout

Zutaten für 4 Portionen

Ravioli

200 g glattes Weizenmehl
100 g Hartweizengrieß
3 mittelgroße Eier
50 g Staubzucker (Puderzucker)
Salz

Maronifülle

250 g gekochte, geschälte Maroni (Esskastanien)
150 ml Milch
60 g Staubzucker
1 EL Maronibrand oder Rum

Quittenragout

2 Quitten
200 ml Wasser
80 g Feinkristallzucker
2 Gewürznelken
1/2 Zimtstange
20 ml Quittenbrand

Schokoladesoße

100 ml Wasser
75 g Feinkristallzucker
50 g Zartbitterkuvertüre
25 g Kakaopulver
1 Msp. Speisestärke
10 ml Rum (40 %)

frische Minzeblätter und Staubzucker
zum Garnieren

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden
Schwierigkeit: mittel

Zubereitung

Für die Ravioli alle genannten Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen, festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Fülle die Maroni durch eine Kartoffelpresse oder Flotte Lotte drücken, mit Milch, Staubzucker und dem Maronibrand (oder Rum) abschmecken.

Den fertigen süßen Nudelteig in 2 gleich große Teile schneiden und mit der Hand ein wenig flach drücken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz ca. 1 mm dick, ca. 25 cm lang und etwa 10 cm breit ausrollen. Die zwei Teigbahnen auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und mit einem Messer der Länge nach halbieren.

Jeweils auf eine Hälfte des Teiges im Abstand von ca. 5 cm 1/2–1 TL Füllung geben und die zweite Hälfte darüberlegen. Die Zwischenräume andrücken und mit einem Ravioliausstecher, Teigrad oder Messer Ravioli ausschneiden. Eventuell mit den Gabelzinken nochmals die Ränder gut andrücken. In kochendem Salzwasser bissfest kochen lassen (dauert 2–3 Minuten). Anschließend in Butter schwenken.

Für das Ragout die Quitten schälen, vom Kerngehäuse befreien und fein würfeln. Anschließend in einem kleinen Topf mit Wasser, Kristallzucker und Gewürzen aufkochen. Etwa 10 Minuten weich kochen und dann abseihen. Die Quittenwürfel in einer Pfanne leicht erhitzen und mit Quittenbrand ablöschen.

Für die Schokoladesoße Wasser mit dem Kristallzucker, der Kuvertüre und dem Kakaopulver zum Kochen bringen, ab und zu umrühren und 2 Minuten kochen lassen. Die Stärke mit etwas Wasser anrühren und zur Schokoladesoße geben, sodass sie etwas dicker wird. Abkühlen lassen und mit Rum verfeinern.

Quittenragout in der Mitte eines Tellers platzieren. Die Ravioli darauf verteilen und mit der Schokoladesoße nach Belieben verzieren. Mit frischen Minzeblättern und Staubzucker garnieren.

SCHMÜCKINGS KOSTPROBE

Eine logische Kombination, gehören doch die Maroni wie auch die Quitten durch ihre erdigen und bodenständigen Aromen zu den herbstassoziierten Früchten der Natur.