

Rainer Klutsch Walnussravioli mit Rotkohlsalat

Montag, 9. Januar 2023
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Pasta

Zutaten:

Für den Nudelteig:

200 g	Weizenmehl (Type 405)
100 g	Hartweizengrieß oder -mehl (Semola)
1 Prise	Salz
3	Eier
2 EL	Wasser
1 EL	Olivenöl

Für den Salat:

650 g	Rotkohl
1	Schalotte
1	Bio-Orange
1 TL	Johannisbeerkonfitüre
60 ml	dunkler Balsamico-Essig
50 ml	Sonnenblumenöl
50 ml	Walnussöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskatnuss, frisch gerieben
1 Prise	Zucker

Für die Füllung:

1	Apfel (z. B. Boskop oder Elstar)
1	Zwiebel
4 EL	Butter
100 g	Walnusskerne
150 g	Raclettekäse oder Gouda
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, löffelweise noch etwas Wasser unterkneten.
2. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit für den Salat vom Rotkohl evtl. unschöne Außenblätter entfernen, Kohl waschen, gut abtropfen, vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.
4. Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.
5. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, von etwa der Hälfte die Schale abreiben und anschließend den Saft der Orange auspressen.
6. Rotkohl- und Schalottenstreifen in ein Schüssel geben und vermengen. Dann Orangenabrieb, -saft, Johannisbeerkonfitüre, Balsamico, Sonnenblumen- und Walnussöl



- zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen und alles gut durchkneten.
7. Den Salat mindestens 30 Minuten ruhen lassen und dann nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 8. Für die Füllung Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Apfelfruchtfleisch fein würfeln.
 9. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
 10. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwürfel darin anbraten.
 11. Einige Walnuskerne zur Dekoration beiseitestellen. Restliche Walnüsse sehr fein hacken.
 12. Den Käse fein würfeln oder reiben, mit den gehackten Walnüssen und dem Apfel-Zwiebel-Mix vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 13. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 TL Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen. Die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.
 14. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.
 15. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
 16. Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Die gegarten Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
 17. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen. Ravioli darin direkt vor dem Servieren warm schwenken und Petersilie darüber streuen.
 18. Ravioli auf Teller geben und den Rotkohlsalat dazu reichen.

Pro Portion: 1120 kcal/ 4690 kJ

70 g Kohlenhydrate, 29 g Eiweiß, 81 g Fett