

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

### Süsse Ravioli mit Fruchtglace

Rezept von Cornelia Hildebrand  
für 4 Personen

#### Birnenglace

- 500g reife Birnen, waschen, schälen, in Stücke schneiden
- 80g Zucker
- 1 EL Honig
- 1,25 dl Milch
- 1 Ei, aufgeschlagen
- 1 Zitrone, ausgepressten Saft
- 2 dl Rahm

Birnenstücke, Zucker, Honig, Milch, Ei und Zitronensaft in einen Mixbecher geben, pürieren. Rahm zugeben und unterziehen.

Die Birnenmasse in die Glacemaschine füllen und gefrieren lassen. Wer über keine Glacemaschine verfügt, füllt die Birnenmasse in eine Form zum Tiefkühlen. Für mind. 4 Stunden gefrieren lassen.

#### Apfelglace

- 200g Äpfel, waschen, schälen, in Stücke schneiden
- 2 EL Zucker
- 1,5 EL Zitronensaft
- 0,5 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 1 Eigelb
- 30g Zucker
- 1 EL Vanillezucker oder 1 Msp. Vanillemark
- 1 dl Rahm, steif geschlagen

Die Apfelstücke zusammen mit Zucker und Zitronensaft in eine Pfanne geben. Aufkochen und bei mittlerer Hitze gar dämpfen. Mit einem Schwingbesen durchschlagen. Das feine Mus, auskühlen lassen.

Milch und Rahm in einer kleinen Pfanne aufkochen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker zusammen in einer Schale mit dem Handrührwerk rühren, bis die Masse hell und cremartig ist. Weiterschlagen und aufgekochten Rahm zugeben. Anschliessend das ausgekühlte Apfelmus zugeben und darunter ziehen. Schlagrahm zugeben und sorgfältig unterziehen.

Die Apfelmasse in eine Form zum Tiefkühlen geben. Für mind. 4 Stunden gefrieren lassen.

## Pastateig

- 200g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 2 Eier, aufgeschlagen
- 1 dl Wasser

Mehl und Salz in eine Teigschüssel geben. Eine Mulde bilden. Ei und Wasser in die Mulde geben und mit der Kelle das Mehl langsam unterziehen. Den Teig kneten bis er glatt und geschmeidig ist. Den Pastateig in der Teigschüssel mit einem feuchten Küchentuch benetzt mind. 30 Min. ruhen lassen.

## Füllung

- 100g Haselnüsse, gemahlen
- 150g Zucker
- 25g Schokolade, in Würfeli geschnitten
- 2-3 Eiweiss

Haselnüsse, Zucker, Schokolade und Eiweiss in eine Schale geben. Mischen, soviel Eiweiss zugeben, bis die Masse dickflüssig ist.

## Formen

Den Pastateig auf einer bemehlten Ablage möglichst rechteckig und dünn auswallen. Die Teigplatte mit dem Teigrad in Rechtecke von 4x8cm schneiden. Auf eine Hälfte des Rechtecks  $\frac{1}{2}$  TL Füllung geben, die Ränder mit Wasser bestreichen, mit der andern Teighälfte bedecken, die Ränder gut andrücken.

Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 75 Grad vorheizen, eine feuerfeste Platte mitwärmen. In einer Pfanne 3 Liter Wasser aufkochen, 1TL Salz zugeben. Die Hitze reduzieren. Eine Portion Ravioli ins kochende Wasser geben und ziehen lassen, bis die Ravioli an die Wasseroberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser ziehen, abtropfen lassen und in eine Platte geben. Im Backofen bei 75 Grad warmhalten. Mit den restlichen Ravioli gleich verfahren.

## Karamellierte Nüsse

- 1 EL Butter
- 3 EL Zucker
- 1 dl Wasser
- 30g Baumnüsse, grob gehackt
- 30g Haselnüsse, grob gehackt
- Verweine zum Dekorieren

Butter und Zucker in eine Pfanne geben. Bei grosser Hitze wärmen, bis die Butter schmilzt, Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze den Zucker leicht karamellisieren. Die Pfanne auf die Seite ziehen

und den Karamellzucker mit Wasser ablöschen – Vorsicht, sehr heiss! Die Pfanne wieder auf die Herdplatte zurückstellen und bei mittlerer Hitze den Karamellzucker auflösen lassen.

In einer zweiten Pfanne Butter schmelzen lassen. Hitze reduzieren, Nüsse zugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die Nüsse zur Karamellsauce geben und mischen.

### **Anrichten**

Je drei Ravioli auf Desserttellern anrichten. Mit Karamellsauce begiessen. Je eine Kugel Apfel- und Birneglace in einem Schälchen anrichten und zu den Raviolis stellen. Mit Verveine bestreuen.