

BÜFFELRICOTTA UND SPINAT GRAN RAVIOLO MIT RANDEN-MASCARPONE-ESPUMA, PISTAZIEN-CRUMBLE UND SPINAT-CHIP

PASTA

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

GRAN RAVIOLO

- LA PASTERIA Gran Raviolo Büffelricotta Spinat, 1.8 kg
- Butter, 200 g
- Salz, Pfeffer

RANDEN-MASCARPONE-ESPUMA

- Mascarpone, 200 g
- Sahne, 200 ml
- Gemüsebouillon, 100 ml
- Randensaft, 200 ml
- Salz, 10 g
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen 1 g
- Muskatnuss, 1,5 g

PISTAZIEN CRUMBLE

- Pistazien, 200 g
- Eiweiss, 100 g
- Panko-Mehl, 100 g
- Olivenöl, 2 EL
- Fleur de Sel, 10 g
- Zeste von Zitronen, 2 Stück

SPINAT-CHIPS

- Weissmehl, 250 g
- Maizena, 40 g
- Salz, 4 g
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen 1 g
- Kaltes Wasser, 50 ml

ZUBEREITUNG

GRAN RAVIOLO

1. Die tiefgekühlten Ravioli auf ein Gastroblech geben. Sehr wenig Wasser und einige Tropfen Öl auf das Blech geben.
2. Im Steamer bei 102 °C und 100 % Dampf ca. 3 Minuten garen.
3. Anschliessend die Ravioli direkt in einen Topf mit geschmolzener Butter geben, vorsichtig schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Ravioli direkt auf dem vorgewärmten Teller anrichten.

RANDEN-MASCARPONE-ESPUMA

5. Mascarpone, Randensaft, Vollrahm, warme Gemüsebouillon und Gewürze in eine Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen.
6. Die Masse direkt in eine Kisag-CO_2-Flasche abfüllen. Zwei Patronen einsetzen und die Flasche kräftig schütteln.
7. Vor dem Servieren die Flasche ca. 30 Minuten in ein warmes Wasserbad bei etwa 60 °C stellen. Anschliessend nochmals kräftig durchschütteln und den Randen-Mascarpone-Schaum servieren.

PISTAZIEN-CRUMBLE

8. Pistazien im Ofen bei 180 °C ca. 3 Minuten rösten.
9. Das Eiweiss aufschlagen und anschliessend mit allen weiteren Zutaten gut vermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und gleichmässig verteilen.
10. Bei 180 °C ca. 5 Minuten backen. Anschliessend den Crumble wenden und nochmals ca. 4 Minuten backen. Bei Bedarf noch etwas länger nachbacken, bis die gewünschte Farbe und Konsistenz erreicht ist.
11. Vor dem Servieren den Pistazien-Crumble mindestens 1 Stunde vollständig auskühlen und trocknen lassen.

SPINAT-CHIPS

12. Weissmehl, Maizena, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Wasser in einer Schüssel gut miteinander vermischen.

- Getrockneter Knoblauch, 5 g
- Spinatblätter, 5 pro Teller

FINISH

- Sakura Kresse, 10 g

13 Die Spinatblätter kurz in die Masse tauchen und leicht abtropfen lassen. Anschliessend in die Fritteuse geben, nach einigen Sekunden wenden und goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf ein mit Küchenpapier ausgelegtes Blech legen.

14 Bis zum Servieren trocken und knusprig aufbewahren.

TIPP! Sakura-Kresse frisch schneiden und nach Bedarf das Gericht damit ausdekorieren.