



# SELLERIERAVIOLI MIT GIN-ESPUMA



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



40



mittel

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DAS SELLERIEPÜREE

**250 g**

**500 g** Knollensellerie, geschält

**125 ml** Weisswein

**0.5** Zitrone(n), Saft davon

**100 g** Butter

Salz und Pfeffer

### FÜR DEN NUDELTEIG

**500 g** Weismehl

**4** Ei(er)

**2 EL** Olivenöl

Salz

### FÜR DEN GIN-ESPUMA

**200 g**

**100 g** Mascarpone

**100 ml** Gin

Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Für das Selleriepüree: Sellerie in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und langsam garen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und QimiQ Saucenbasis dazugeben. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
2. Für den Nudelteig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten und eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Nudelteig anschließend in dünne Bahnen ausrollen, einen Teil vom Selleriepüree darauf verteilen, den Teig zusammenklappen und Ravioli ausstechen.
3. Für den Gin-Espuma: Das restliche Selleriepüree mit QimiQ Saucenbasis und Mascarpone aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung erwärmen und in einen iSi Gourmet Whip füllen. Eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln.
4. Die Ravioli in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, herausnehmen und in Butter schwenken. Ravioli mit dem Gin-Espuma anrichten, mit schwarzen Nüssen garnieren und servieren.