



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 QimiQ Sahne-Basis
500 g Knollensellerie, geschält
125 ml Weißwein
0.5 Zitrone(n), Saft davon
100 g Butter
Salz und Pfeffer

FÜR DEN NUDELTEIG

500 g Mehl
4 Ei(er)
2 EL Olivenöl
Salz

FÜR DEN GIN-ESPUMA

200 g QimiQ Sahne-Basis
100 g Mascarpone
100 ml Gin
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Selleriepüree: Sellerie in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt langsam weich garen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und QimiQ Sahne-Basis 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: 200 g Selleriepüree mit QimiQ Sahne-Basis 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.