

Für den dunklen Ravioliteig

3 Eier
25 ml Öl
1 EL Eiswasser
180 g Mehl
70 g Kakao

Für den hellen Ravioliteig

100 g Pastateig (siehe Grundrezept Seite 218)
1–2 Eigelb
Salz

Für das Eis

250 ml Sahne
250 ml Milch
100 g Pfefferminzlikör

4 Eigelb
100 g Zucker

Für die Füllung

1 EL Zucker
50 gehobelte Mandeln
100 g weiße Kuvertüre
100 g Ricotta

Für die Orangensauce

1 l Orangensaft
1 EL Puderzucker
Grand Marnier
250 g Butter

Zum Garnieren

24 Orangenfilets
24 Pfefferminzblätter



Für den dunklen Ravioliteig die Zutaten miteinander mischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Eis die Sahne mit der Milch und dem Likör in einem Topf zum Kochen bringen. Die Eier mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen und in die heiße Masse rühren. Die Mischung über Wasserdampf rühren, bis sie eine dickliche Konsistenz angenommen hat. Durch ein feines Sieb passieren und zum Gefrieren in die Eismaschine geben.

Schokoladenravioli mit Pfefferminz-Eis

Für die Füllung den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren. Die Mandeln unterrühren und die Masse auf ein eingeöltes Brett streichen. Auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Den Mandelkaramell fein zerkleinern und in die flüssige Kuvertüre rühren. Den Ricotta unterheben. In den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce den Orangensaft auf ein Drittel einkochen lassen. Den Puderzucker einrühren und mit Grand Marnier abschmecken. In den Mixer geben und die Butter in Würfeln nach und nach untermixen, bis die Sauce cremig ist.

Mit der Nudelmaschine jeweils vom dunklen und hellen Pastateig hauchdünne Teigbahnen (weniger als 1 mm dick) ausrollen und jeweils die Hälfte der Teigplatten mit Eigelb bestreichen. Die Füllung in eine Spritztüte geben und im Abstand von 5 cm teelöffelgroße große Nocken von der Füllung auf den mit Eigelb versehenen Teig spritzen. Jeweils eine zweite (andersfarbige) Teigplatte darüber legen und den Teig rund um die Füllung gut andrücken. Die Ravioli ausstechen und in reichlich Salzwasser al dente garen. Zum Abtropfen in ein großes Sieb geben.

Vor dem Servieren die Ravioli in die Orangensauce geben und kurz aufkochen lassen.

Zum Servieren die Orangenfilets auf Tellern anrichten, die Minzeblätter darüber legen. Die Ravioli zwischen den Orangenfilets anrichten und die Sauce darüber träufeln. Zum Schluss eine Nocke Minzeis in die Mitte geben.