

Schokoladen-Ravioli mit Sauerkirschen

Ergibt etwa 60 Stück

Für die Canache-Creme:

200g Halbbitter-Kuvertüre, ½ l Sahne

Für den Teig:

250 g Mehl, 100g Kakaopulver

4 Eier, 30g Puderzucker

Mark von 1 Vanilleschote

Für die Marzipanfüllung:

30g Orangeat, 200g Marzipanrohmasse

80g Puderzucker, 4cl Cointreau

Für das Kompott:

250g Sauerkirschen, 60g Zucker

40ml Rotwein, 1 Prise gemahlene Nelken

1 Prise gemahlener Zimt, 1TL Speisestärke

Für die Vanillesauce:

6 Eigelb, 100g Zucker, ½ l Milch

½ aufgeschlitzte Vanilleschote

Außerdem:

1 Eiweiß zum bestreichen, Salz

Ananassalbei zum garnieren



Für die Canache-Creme die Kuvertüre zerkleinern. Die Sahne in einer Kasserolle aufkochen, die Kuvertüre einrühren und unter ständigem gleichmäßigem Rühren in der Sahne schmelzen. Die Masse mit dem Mixstab homogenisieren und einige Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Für den Teig Mehl und Kakaopulver auf eine Arbeitsfläche sieben. Mit Eiern, Puderzucker und Vanillemark zu einem glatten Teig kneten.

Für die Marzipanfüllung Orangeat sehr fein würfeln. Marzipan mit Puderzucker und Cointreau verkneten, das Orangeat untermischen. Die Canache-Creme steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 9 füllen, in den Kühlschrank legen.

Für das Kompott die Kirschen waschen und entsteinen. 80 ml Wasser mit dem Zucker, dem Rotwein und den Gewürzen aufkochen, die Hitze reduzieren und die Kirschen darin 3 bis 4 Minuten dünsten. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Das Kompott damit binden und abkühlen lassen.

Für die Sauce Eigelbe und Zucker mit einem Schneebesen so lange cremig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Die Schote herausnehmen, das anhaftende Mark in die Milch zurückstreifen. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmischung rühren. In einer Kasserolle unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce dickflüssig wird; jedoch nicht kochen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Den Teig zu Streifen von 15 x 50 cm ausrollen. Mit einem glatten Teigrädchen 5 x 10 cm große Rechtecke ausradeln. Jeweils etwas Marzipanmasse darauf setzen und einen Canache-Tupfer daneben spritzen. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig über der Füllung zusammenschlagen. Die Ränder fest zusammendrücken.

Die Schokoladen-Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, herausheben und abtropfen lassen. Die Vanillesauce auf Tellern verteilen. Die Ravioli auf und die Kirschen neben dem Saucenspiegel anrichten. Mit Ananassalbei garnieren und servieren.

