

Schokoladenravioli mit Orangensauce

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Ein Dessertrezept zum „Niederknien“: Diese Schokoladenravioli sind etwas für wahre Pasta Fans

Zutaten

- Teig für 50 Stück Ravioli:
- 125 g Weizenmehl, gesiebt
- 40 g Kakao
- 15 ml mildes Olivenöl
- 5-10 ml kaltes Wasser
- 1 kleine Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
- Für die Füllung:
- 100 g dunkle Orangenschokolade
- 100 g Ricotta
- Abrieb 1/2 Orange
- 30 g Mandelkrokant aus dem Supermarkt
- Für die Orangen Sauce:
- 500 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 2 cl Grand Marnier
- 2 El Puderzucker
- 2 schöne Blutorange, filiert
- 15 karamellisierte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ravioli Teig:

Schritt2

Das Mehl auf die Tischplatte geben und in die Mitte die Eier schlagen, Öl, Salz und Wasser dazu geben.

Schritt3

Von der Mitte aus arbeiten und das Mehl von den Rändern nach und nach einarbeiten, alles gut durchwirken lassen.

Schritt4

30 min. ruhen lassen bevor der Teig dünn in Bahnen ausgerollt wird.

Schritt5

Runde Kreise / Plättchen von 6 cm Durchmesser ausstechen, auslegen und die Ränder mit dem verklappertem Eiweiß einstreichen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Die Pistazien in einer kleinen Stielpfanne mit 1 Tl Zucker goldbraun karamellieren, danach grob hacken.

Schritt8

Die Schokolade auf einem heißen Wasserbad schmelzen, Ricotta und Orangenabrieb unterheben, die Masse abkühlen lassen.

Schritt9

Jeweils 1 Tl der Füllung auf die Teigplättchen geben und zu Halbmonden zusammenklappen; etwas andrücken.

Schritt10

In gezuckertem Wasser ca. 4 min. ziehen lassen, bis sie oben schwimmen.

Schritt11

Die Orangen Sauce:

Schritt12

Die Orangen zwischen den einzelnen Segmenten heraus schneiden, die Schalen ausdrücken, den Saft auffangen.

Schritt13

Den Puderzucker goldbraun karamellisieren und mit dem Orangensaft aufgießen. Ca. auf die Hälfte

einkochen lassen, bis eine Sirup ähnliche Jus entstanden ist.

Schritt14

Den Grand Marnier dazu geben und die Orangenfilets unter schwenken.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Die Schokoladenravioli mit der Orangen Sauce anrichten und mit den Pistazien bestreuen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** pasta, ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schokoladenravioli/>