

# 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/>