

Willkommen auf der Schokoladenseite des Lebens!

Wir möchten gerne, dass Sie mehr von Ihrer Schokolade haben – unser Tipp:

Das große 4 **** Schoko-Menü

Salat auf Rinderfilet und Schokoladen-Dressing

Kürbis-Ravioli mit Schokolade

Weber & Weiss Schokolade
zum Nachtisch auf der Zunge zergehen lassen.

Salat mit Rinderfilet und Schokoladen-Dressing

Zutaten:

480 g Rucola
1 Tomate, 1 Kohlrabi
Salz & frisch gemahlener Pfeffer
20 ml Walnussöl
70 g Preiselbeergelee
Feinste dunkle Schokolade
(Menge nach Belieben)
5 EL Klare Rinds-Bouillon
Zucker
500 g Rinderfilet
1 EL Butter

So geht's

Für den Salat: Rucola putzen, Stiele entfernen, waschen und gut abtropfen lassen. Tomate schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Kohlrabi schälen und in Halbmondscheiben schneiden. Diesen in kochendem Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken.

Für das Dressing: Klare Rinds-Bouillon in einem Topf aufbrühen und Walnussöl, Preiselbeergelee sowie feinste geraspelte dunkle Schokolade dazugeben. Unter Rühren köcheln lassen, bis das Gelee vollständig aufgelöst und alles gut miteinander verbunden ist. Eventuell nochmals mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken. Den Salat mit dem fertigen Dressing vermengen.

Das Rinderfilet putzen, salzen, pfeffern und in Butter zartrosa braten. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten.

Kürbis-Ravioli mit Schokolade

Zutaten:

600 g Hokkaido-Kürbis
100 g weiße Schokolade
1/2 Bund Schnittlauch
2 EL Grieß
Salz & weißer Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss
1 Packung Nudelteig (Kühlregal)
1 verquirltes Ei
2 Beutel Käse-Sahne Sauce
100 ml Schlagsahne
400 ml kaltes Wasser

So geht's

Kürbis waschen, entkernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die weiße Schokolade raspeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kürbiswürfel darin 8 Minuten garen, abtropfen lassen und in den Topf zurückgeben. Schokolade zufügen und zu Püree stampfen. Grieß unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nudelteig entrollen. Auf eine Teighälfte mit etwas Abstand kleine Häufchen der Kürbismasse setzen. Die Ränder und Zwischenräume der Nudelteigplatte mit Ei einpinseln, über die Kürbismasse schlagen und fest andrücken. Ravioli ausstechen.

Ravioli in einem weiteren Topf mit Salzwasser 5 Minuten bei geringer Wärmezufuhr ziehen lassen und anschließend herausnehmen.

Käse-Sahne Sauce in 400 ml Wasser und Sahne einrühren. Zum Kochen bringen und 1 Minute kochen, dabei gelegentlich umrühren. Ravioli mit der Sauce auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen