Rezept

Vegane Ravioli vom Knollensellerie mit Sauce Béarnaise

Ein Rezept von Vegane Ravioli vom Knollensellerie mit Sauce Béarnaise, am 26.06.2025

Zutaten

1	kleine, feste Sellerieknolle (ca. 300-400 g)
150 g	Kürbis (Hokkaido oder Butternut)
1 EL	Zitronensaft
1	Schalotte
1 gestrichener TL	Zucker
2 Stängel	Estragon
150 ml	trockener Weißwein
1 EL	vegane Margarine
2 EL	Hefeflocken
1-2 Msp.	Kala Namak
	Salz
	Dessertring (11-13 cm Ø)
	Salz
1	mittelgroßer Apfel
1	sehr kleine frische rote Chilischote
1 EL	vegane Margarine
	frische geriebene Muskatnuss
1	kleine Schalotte
2 Stängel	Kerbel
1 EL	Weißweinessig
1 TL	Cashewmus
1/2 TL	Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl
1 TL	Agavendicksaft
	weißer Pfeffer
3 EL	frische Sprossen (z. B. Alfalfa, Rote Bete, Brokkoli) zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Für die Ravioli den Sellerie putzen und schälen, dabei die Schalen aufbewahren. Den Sellerie mit einem Gemüsehobel in 20 sehr feine, 3-4 mm dünne Scheiben hobeln. Mit dem Anrichtering aus den Scheiben Kreise ausstechen (bei Bedarf mit einem kleinen Messer nachhelfen) und zugedeckt beiseitestellen.

2. Die Sellerieschalen mit 1,5 l Wasser und 1 TL Salz aufkochen und ca. 20 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Sud durch ein feines Sieb gießen und erneut aufkochen. Die Sellerieschеiben hineingeben und den Topf sofort vom Herd nehmen. Die Scheiben im Sud 10-15 Min. ziehen lassen, bis sie biegsam, aber noch bissfest sind. Die Scheiben mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein feuchtes Küchentuch legen.

3. Inzwischen den Kürbis waschen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Butternut schälen; Hokkaido kann ungeschält verwendet werden. Den Apfel schälen, ohne Kerngehäuse ebenfalls fein würfeln und mit dem Zitronensaft mischen. Die Chilischote putzen, längs halbieren, entkernen und waschen. Die Schalotte schälen. Beides fein würfeln.

4. Die Schalotte in der Margarine bei schwacher Hitze glasig dünsten. Kürbis und Zucker hinzugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 3 Min. mitbraten. Apfel und Chili zugeben (wer es milder mag, verwendet weniger), alles mit 2-3 EL Selleriesud ablöschen und salzen. Die Mischung zugedeckt bei schwacher Hitze in 3-5 Min. gar dünsten und mit Muskat abschmecken.

5. Auf die Mitte jeder Selleriescheibe 1 TL Apfel-Kürbis-Füllung geben und den Sellerie zuklappen. Die Ränder leicht andrücken und die Ravioli bis zum Servieren kühl stellen.

6. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ein paar hübsche Spitzen zum Garnieren zurückbehalten. Den Rest zusammen sehr fein hacken. Die Hälfte der Kräuter zusammen mit Schalotte, Weißwein und Essig in einem kleinen Topf aufkochen und bei sehr schwacher Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen.

7. Den Kräutersud durch ein feines Sieb gießen und mit Margarine, Cashewmus, Hefeflocken, Guar- oder Johannisbrotkernmehl, Kala Namak und Agavendicksaft in einem Mixer oder mit dem Pürierstab ca. 2 Min. auf höchster Stufe mixen, bis die Sauce cremig ist. Die übrigen Kräuter zugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8. Die Sprossen kalt abspülen und trocken schleudern. Jeweils fünf Sellerieravioli aufrecht hintereinander auf einen Teller setzen, dazwischen die Sprossen geben. Die Sellerieravioli mit der Sauce beträufeln und mit den restlichen Kräuterspitzen garnieren.