

Ravioli-Variationen mit Limettenschaumsauce

Zutaten für 4 Portionen

| | |
|----------|-----------------------------|
| ca. 750g | frische Ravioli |
| 300 ml | Kalbsfond |
| 1 | Bio-Limette |
| 200 ml | Sahne |
| | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 1 EL | Soßenbinder, hell |



MARQUART GmbH

Feinkost- &
Gastronomie-Service

Edelfisch-Räucherei &
Feinkost Manufaktur

In den Waldäckern 2
D-75417 Mühlacker

Tel.: 0 70 41 / 96 37-0
Fax: 0 70 41 / 96 37-29

www.Marquart-Feinkost.de

Zubereitung

Ravioli nach Packungsanleitung zubereiten.

Den Fond aufkochen. Die Bio-Limette waschen, trockenreiben, die Schale in feinen Streifen abziehen und zur Seite legen. Die Limette halbieren, Saft auspressen. Limettensaft und Sahne in den Fond rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit hellen Soßenbinder leicht binden. Mit einem Stabmixer vor dem Servieren aufschäumen. Mit Limettenschalenstreifen garniert servieren und genießen...

