



Reh-Ravioli

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten

150 g Mehl + Mehl zum Arbeiten, 150 Hartweizengrieß, 3 Eier, 1 EL Olivenöl, ½ TL Salz, 400 g Rehfleisch, 2 Schalotten, 40 g Pancetta, Salz, Pfeffer, 1 EL Pflanzenöl, 100 ml trockener Weißwein, 30 g Parmesan, 1 Ei, 2 EL Creme Double, 1 Eigelb, 2 Rosmarinzweige, 100 g Butter

Zubereitung

Mehl mit Gries, Eiern, Öl und Salz erst mit dem Handrührgerät, dann 5 Minuten kräftig mit den Händen kneten, Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Rehfleisch waschen und trocken tupfen. Schalotten abziehen. Beides ebenso den Pancetta grob würfeln und in einer Pfanne im Öl 4 Minuten goldbraun braten, salzen und pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, kurz kochen, etwas abkühlen lassen und in der Küchenmaschine pürieren. Mit geriebenem Parmesan, Ei und Creme Double gut durchmischen, nachwürzen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Teig zu langen dünnen Bahnen ausrollen. Die Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen, Rehpaste im Abstand von 4 cm darauf geben. Teig mit Eigelb bestreichen, mit zweiter Nudelbahn belegen, Zwischenräume gut andrücken, Ravioli ausschneiden.

Ravioli in Salzwasser 3 Minuten garen. Rosmarin kurz in der Butter andünsten. Fertige Ravioli mit der Schaumkelle herausheben, portionsweise in der Rosmarinbutter schwenken und sofort servieren.