

Kaiser - Ravioli

Kategorien: Beilagen, Ravioli, Nudeln, Gefüllt

Zutaten für: 4 Portionen

FUER DIE FUELLUNG

| | | |
|-----|-------|---|
| 1 | | Haehnchen |
| 30 | Gramm | Speck, durchwachsen Hauchduenne Scheiben |
| 1 | | Rosmarinstengel |
| 3 | | Salbeiblaetter |
| 40 | Gramm | Butter |
| 2 | Essl. | Oel Salz Pfeffer, weiss |
| 1 | Essl. | Cognac |
| 1/2 | Tasse | Wasser; heiss |
| 150 | Gramm | Kalbshirn |
| 100 | Gramm | Schinken, gekocht |
| 50 | Gramm | Parmesankaese, gerieben |
| 1 | | Ei Muskatnuss, gerieben |

FUER DEN TEIG

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 400 | Gramm | Mehl |
| 1 | | Eier |
| 1 | Essl. | Oel Salz |
| 60 | Gramm | Butter; zum Begiessen |

Anleitung:

Unsere Kaiserravioli kommen aus Italien. Allerdings nimmt man da statt 1 Haehnchens eine Taube. Aber die gibt es bei und nicht immer und Ueberall. Haehnchen innen und aussen unter kaltem Wasser abspuelen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Das Haehnchen rundherum mit Speckstreifen umwickeln und jeweils etwas Rosmarin und Salbei Dazwischen legen. Die Haelfte der Butter mit dem Oel in einem Topf Erhitzen. Das Haehnchen reinlegen und in 10 Minuten rundherum Anbraten. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. Cognac druebergiessen. Jetzt Noch 5 Minuten weiterbraten. Nach und nach heisses Wasser zugiessen. Topf schliessen und das Haehnchen in 20 Minuten gar schmoren lassen.

In der Zwischenzeit Hirn unter kaltem Wasser gut waschen. Es darf kein Blut mehr austreten. Fuer 10 Minuten in kochendes Wasser legen. Haeutchen und Aederchen entfernen. Restliche Butter in eine Pfanne Erhitzen. Hirn reinlegen. 5 Minuten auf beiden Seiten braten.

Rausnehmen. Sehr fein hacken oder mit einer Gabel zerdruecken. In eine Schuessel geben. Haehnchen aus dem Topf nehmen. Das Fleisch von den Knochen loesen und durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen. Den Gekochten Schinken bitte auch durchdrehen. Beides zum Hirn in eine Schuessel geben. Den geriebenen Parmesan und das Ei zufuegen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen. Gut mischen. Beiseite stellen.

Fuer den Teig Mehl in eine Schuessel geben. In die Mitte eine Mulde Druecken. Eier, Oel und Salz reingeben. Mit einer Gabel verruehren. Den Teig dann kneten und schlagen, bis er glatt und elastisch ist. Auf Einem bemehlten Backbrett zu einem nudelduennen (etwa 1 mm) Fladen Ausrollen.

Kaiser - Ravioli

(Fortsetzung)

Mit einem gezackten runden Foermchen Plaetzchen ausstechen. Durchmesser 5 bis 6 cm. Jeweils knapp 1/2 Teeloeffel Fuellung Draufgeben und die Plaetzchen dann zusammenklappen. Raender mit Wasser Anfeuchten und gut andruecken.

Wasser in einem Topf aufkochen lassen. Salzen. Ravioli reingeben. 15 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumloeffel rausnehmen. Gut abtropfen lassen. Auf einer vorgewaermten Platte oder eine vorgewaermte Schuessel geben. Butter fluessig werden Lassen. Druebergiessen.

Beilagen: Geriebener Parmesankaese und gemischter Salat.

Als Getraenk: Italienischer Rotwein.

Vorbereitung: 25 Minuten

Zubereitung: 90 Minuten