

Ravioli in Trüffelbutter und Bratenjus

Kategorien: Hauptspeise, Nudeln, Fleisch, Teigwaren

Zutaten für: 4 Portionen

FUELLUNG

400	Gramm	Geschmortes Fleisch am Besten aus Haxe, oder Schanz von Kalb oder Rind
200	Gramm	Schmorgemuese-Reste
100	Gramm	Panierbrot
2		Eier

NUDELTEIG

300	Gramm	Weizenmehl 405
200	Gramm	Nudelmehl aus Hartweizen
5		Eier
1	Essl.	Olivenoel

FERTIGSTELLUNG

10	Gramm	Trüffelschalen
40	Gramm	Butter
40	Gramm	Parmesan, frisch gerieben

Anleitung:

Ist das Fleisch vom Vortag in einer Sosse, dann muss man es erst erwärmen und in ein Sieb giessen. Fleisch vom Knochen lösen und von Sehnen und Knorpel befreien. Das Fleisch und das Schmorgemuese in etwa 1/2 cm grosse Wuerfel schneiden oder hacken. Ist das Fleisch sehr trocken kann man etwas Sosse vom Vortag hinzugeben. Panierbrot zufügen und das Ei untermischen. Die Masse in ein Sieb legen und in der Zwischenzeit den Teig herstellen.

Tipp: Es gibt auch die Möglichkeit, die Ravioli aus fertigem Wonton Teig aus der Tiefkühltruhe des Asiashops herzustellen. Doch Vorsicht ist dabei geboten. Der Teig ist hauchdünn, somit nur sehr vorsichtig zu verarbeiten, zum anderen verkocht er sehr schnell.

Die Zutaten fuer den Teig gruendlich verarbeiten, in Klarsichtfolie einschlagen und fuer mindestens 15 Minuten oder einen Tag ruhen lassen. Teig erneut gut durcharbeiten und am Besten mit einer Nudelmaschine duenn ausrollen.

Teigplatte mit Eigelb einstreichen. Masse auf die Teigplatten verteilen mit einer anderen Teigplatte verschliessen. Gut andruecken und mit einem Teigrad oder Ausstecher formen. Ravioli in leicht kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Waehrenddessen die Trüffelschalen auf einem Stueck Backpapier sehr fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen. Mit etwas Ravioli-Kochwasser langsam abloeschen. Gehackte Trüffelschalen zufügen. Ravioli nicht abschrecken sondern in die Pfanne geben. Waehrend die Ravioli in der Pfanne kreisen, den Parmesan einstreuen und damit die Fluessigkeit binden.

Ravioli anrichten und mit etwas Bratenjus des Fleisches dekorieren.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de