



Ravioli mit Schmorfleischfüllung auf Lauchrahmsauce mit Austernpilzen

Es ist gut, wenn von einem kräftigen, geschmorten Fleischgericht etwas übrig bleibt. Daraus lassen sich beste Ravioli zubereiten. Zum Beispiel aus einem Brasato oder wie in diesem Rezept, aus einem Rest Saftplätzli, die in Sauerkraut geschmort wurden. Die Fleischreste werden fein gehackt oder besser durch den Fleischwolf getrieben, etwas nachgewürzt und gut verknetet, das gibt die Füllung für die Ravioli aus frisch zubereitetem Pastateig.

Angerichtet habe ich die Ravioli auf einer Lauchrahmsauce mit Austernpilzen, eine einfach zubereitete Sauce, die aber etwas Zeit zu schmoren braucht.

Zutaten (2 Portionen)

Pastateig von da, 1/2 Rezept.

Ich bereite immer die ganze Rezeptmenge zu, da sich eine kleinere Menge kaum sinnvoll verarbeiten lässt. Aus dem Rest gibts dann zum Beispiel Nudeln, die sich getrocknet gut aufbewahren lassen.

Füllung:

100g Saftplätzli oder Bratenreste
1Tl Paprika süß
Salz und Pfeffer

Sauce:

20cm Lauch, vor allem vom grünen Teil
20g getrocknete Austernpilze
1Tl Kampotpfeffer
1dl Vollrahm
Salz

Bratbutter

Zubereitung

Getrocknete Austernpilze für ca. 1-2 Stunden in lauwarmes Wasser einlegen.

Pastateig herstellen und 1 Stunde eingepackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Saftplätzli mit etwas Sauerkraut durch den Fleischwolf treiben. Paprika zugeben und verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn sich die Masse zu trocken anfühlt, etwas weiche Butter unterkneten.

Pastateig mit der Maschine bis auf die zweidünste Stufe auswallen. Teigbahn auf einer mit Hartweizengriess bestreuten Fläche auslegen. Mit einem Teigausstecher Rondellen ausstechen (Ø 6cm). Ca. 1 TL Füllung zu einer Kugel formen und in die Mitte einer Rondelle setzen. Rand mit einem nassen Finger befeuchten. Ein zweite Rondelle darüberlegen und den Rand festdrücken, dabei darauf achten, dass keine Lufteinschlüsse entstehen.

Sauce:

Lauch in ca. 2-3mm breite Scheiben schneiden. Gewässerte Austernpilze etwas ausdrücken. Beides zusammen in Bratbutter leicht andünsten. Ca. 1dl Wasser zugeben, Kampotpfeffer im Mörser zerstoßen und zugeben. Etwas salzen und eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Das Wasser sollte fast ganz eingekocht sein. Vollrahm zugeben und nochmals ca. 10 Minuten leicht simmern lassen.

Reichlich Salzwasser erhitzen, bis es leicht siedet. Ravioli hineingeben und 6 Minuten ziehen lassen. Die Ravioli sinken zuerst auf den Boden, steigen aber mit der Zeit von selbst an die Oberfläche.

Sauce auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Ravioli darauflegen.







