RAVIOLI MIT KÄSEFÜLLUNG, GEBRATENE MILKEN, SALBEI-OLIVENÖL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

RAVIOLI

Das Teigwarenmehl in eine Schüssel geben. Die Eier mit Meersalz, Safran und Olivenöl mit einem Stabmixer mixen und zum Teigwarenmehl geben.

Die Masse mehrere Minuten gut verkneten und in Klarsichtfolie eingepackt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kann auch mit einer Rührmaschine zubereitet werden.

Sobald der Teig bereit ist, mit der Herstellung der Ravioli beginnen. Dazu den Teig mit einer Pastamaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen und in zwei gleich breite Hälften schneiden.

KÄSEFÜLLUNG

Käse fein reiben. Zitronenschale mit einer feinen Reibe abraffeln. Alle Zutaten (ohne den Saft der Zitrone) zu einer Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschliessend die Masse in gleichmässigen Häufchen auf einer Hälfte des ausgerolltem Teiges verteilen. Die zweite Hälfte darüber legen und die Ravioli austechen. Danach in siedendem Salzwasser garen.

EINKAUFSLISTE:

RAVIOLI

250 G TEIGWARENMEHL
3 EIER
1 BRIEFLEIN SAFRAN
1 EL OLIVENÖL
3 G MEERSALZ

KÄSEFÜLLUNG

150 G RICOTTA
100 G KÄSE NACH WAHL
2 EIGELB
1 ZITRONE
MEERSALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:
APPENZELLER BIER
TÜTENHÜTER.CH
David Geisser KOCHSTUDIO
tvo

RAVIOLI MIT KÄSEFÜLLUNG, GEBRATENE MILKEN, SALBEI-OLIVENÖL

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

SALBEI-OLIVENÖL

Olivenöl erhitzen. Salbei beigeben und kurz dünsten.

Zum Schluss die Ravioli in dem Salbei-Olivenöl schwenken.

GEBRATENE MILKEN

Salzwasser zusammen mit dem Essig, der Milch, allen Gewürzen und Kräutern zum Kochen bringen. Milken am Stück beigeben, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Milken aus dem heissen Wasser nehmen, mit kaltem Wasser abspülen und auf Küchenpapier abtropfen. Milken nun in mundgerechte Stücke teilen. Häutchen und Äderchen dabei entfernen.

Milkenstücke salzen und im Mehl wenden. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und Milken darin goldgelb braten.

Milkenstücke herausnehmen und zu den Ravioli servieren.

EINKAUFSLISTE:

SALBEI-OLIVENÖL

10 G SALBEI
80 G OLIVENÖL

GEBRATENE MILKEN

300 G MILKEN
2 EL WEISSWEINESSIG
WEISSMEHL ZUM MEHLIEREN
200 ML MILCH
1 L SALZWASSER ZUM BLANCHIEREN
1 TL PFEFFERKÖRNER
1 ZWEIG ROSMARIN
4 ZWEIGE THYMIAN
8 KÖRNER PIMENT
2 SALBEIBLÄTTER
MEERSALZ
ÖL ZUM BRATEN

POWERED BY:
APPENZELLER BIER
TÜTENHÜTER.CH
David Geisser KOCHSTUDIO
tvo