

Das perfekte Ravioli - vom Restaurant «i Bologna»

Zutaten für 4 Personen

Teig

3 Eier 300 g Mehl

Füllung

150 g Kalbfleisch (Bratenstück)0,8 dl Rotwein150 g Schweinefleisch (mager)0,8 dl Bouillon150 Kaninchenfleisch (vom Schenkel)Olivenöl100 g Schweinebratwurst (o.ä.)Muskatnuss100 g SpinatSalz, Pfeffer

100 g Spina 1 Karotte

1 Stange Sellerie

1 Rosmarinzweig 2 Löffel geriebener Parmesan

1 kleine Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel Salbeibutter und Parmesan zum Servieren

Zubereitung

Teig:

1. Mehl mit den Eiern vermischen (Achtung, nicht alles Mehl aufs Mal beigeben, je nach Grösse der Eier braucht es nicht alles). Teig gut kneten, bis er nicht mehr klebt.

2 bis 3 Eier

Füllung:

- 2. Spinat 1 bis 2 Minuten in Salzwasser kochen, gut ausdrücken. Karotte schälen und mit Sellerie in Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel grob hacken.
- 3. Kaninchenschenkel in einer Gratinform mit wenig Salz im Ofen bei 180 Grad braten (bis Fleisch vom Knochen fällt). Olivenöl in Bratpfanne erhitzen. Kalb und Schweinefleisch gut darin bräunen. Gemüse und Rosmarinzweig dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen, köcheln, bis der Wein verdunstet ist. Bouillon dazugeben und zugedeckt rund 30 Minuten simmern.
- 4. Fleisch vom Kaninchen auslösen, zur Füllung geben. Rosmarinzweig entfernen. Alles durch den Fleischwolf drehen oder mixen. Mit 2 bis 3 Eiern (je nachdem etwas mehr oder weniger, Füllung sollte nicht flüssig sein) und Parmesan mischen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli formen:

- 5. Teigbahnen auf dünnster Stufe auswallen. Etwas mehr als nussgrosse Stücke Füllung daraufsetzen, ca. 4 cm vom Rand entfernt, mit jeweils rund 3 cm Abstand. Rand über die Füllung einschlagen und mit den Fingerbeeren andrücken.
- 6. Jedes Ravioli links und rechts zudrücken, vertikal, also die Naht verläuft von unten nach oben. Achtung: Unbedingt schauen, dass keine Luft im Teig bleibt, drum immer von links nach rechts drücken, so wandert die Luft rechts raus (darum Teig nicht zu dicht über die Füllung spannen bei Arbeitsschritt 5.). Wem das nicht auf Anhieb gelingt: Hin und wieder ein Loch in den Teig ritzen, um Luft abzulassen, das dann wieder verschliessen. Mit Teigrad die ganze Raviolibahn abtrennen, dann die Ravioli voneinander trennen, idealerweise so, dass sich die vertikale Naht horizontal am Teigboden verklebt.

Ravioli kochen:

7. Ravioli in kochendes, gesalzenes Wasser geben, warten bis sie aufsteigen, dann nochmals 30 Sekunden warten. Mit Schaumkelle aus dem Wasser fischen, mit Salbeibutter und geriebenem Parmesan vermischen. Sofort servieren.