

Frisch gekocht
Dienstag, 28. Juni 2016



Rezept von Paul Ivic

Gefüllte Teigtascherln mit Granatapfel und Kohlsprossen

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Ravioliteig:
200 g glattes Mehl, 3 Eidotter, 1 Ei, 1 TL Olivenöl.

Für die Fülle:
150 g Kohlsprossen, 100 g Ricotta, 90 g geriebener Bergkäse, 100 g Shiitake-Pilze, 100 g gekochte Maronen, 20 g Schalotten, 1 EL Gemüsefond, 2 Eidotter, Pfeffer, Meersalz.

Außerdem: 250 g Kohlsprossenblätter, 1 Granatapfel, Butter, Olivenöl.

Zubereitung

Eidotter und Ei mit Olivenöl verquirlen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig zu einer geschmeidigen, weichen Konsistenz kneten. Eventuell mit etwas Mehl nachbearbeiten. 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, dann verarbeiten.

Für die Fülle Schalotten in etwas Olivenöl mit leichter Farbe anschwitzen. Die in Streifen geschnittenen Pilze zugeben und ebenfalls anschwitzen. Von den Kohlsprossen den Strunk herausschneiden, fein schneiden und zu den Pilzen geben. Mit Gemüsefond aufgießen, so lange köcheln und rühren, bis die Flüssigkeit vollständig verschwunden ist. Mit den Maronen, Ricotta, Bergkäse sowie den beiden Eidottern vermischen. Mit frischem Pfeffer und Meersalz würzen.

Den Teig mit der Nudelmaschine ausrollen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Hälfte der Teigfläche mit Wasser bestreichen, in regelmäßigem Abstand kleine Häufchen darauf platzieren. Die freie Teigfläche darüberklappen und Ravioli ausstechen; Ränder gut zusammendrücken.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen. Die Ravioli darin ca. 5 bis 8 Minuten garen. Einen halben Granatapfel entsaften, aus der anderen Hälfte das Fruchtfleisch herauslösen. Die Kohlsprossenblätter in etwas Butter und Öl anschwitzen, mit Granatapfelsaft ablöschen und die Kerne zugeben. Mit etwas Butter montieren. Die Teigtascherln in Olivenöl schwenken und auf dem Kohlsprossengemüse anrichten.