

Frisch gekocht
Dienstag, 31. Jänner 2017



Rezept von Hannes Müller

**Frischkäse-Ravioli, geblähtes Kraut,
Schwarzbrot-Biersuppe**



50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 6 Personen

1/2 Kopf Weißkraut, Olivenöl, Salz. Für die Biersuppe: 4 Scheiben Schwarzbrot (im Rohr geröstet), 1 Zwiebel (grob geschnitten), 2 EL Butter; 1 Lorbeerblatt mit 5 Pfefferkörnern und 2 Wacholderkörnern (im Gewürzsackerl); 500 ml dunkles Bier, 500 ml Gemüsefond, Salz.

Für den Nudelteig: 400 g Mehl (Universal), 250 g Eidotter, 1 Ei, 10 g Öl, 4 g Salz.

Für die Fülle: 200 g Frischkäse, 1 EL Olivenöl, Salz. Außerdem: Butter.

Zubereitung

Für den Nudelteig alle angeführten Zutaten miteinander vermengen bzw. glatt verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Für die Fülle den Frischkäse mit Olivenöl und Salz abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen. Den Nudelteig ca. 1 ½ mm dick ausrollen. Auf einer Teighälfte die Fülle in kleinen Tupfern auftragen und den Teig überschlagen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Größe ausstechen. Die Ravioli auf einem bemehlten Blech kühl lagern und mit einem Geschirrtuch abdecken.

Für die Biersuppe Zwiebel, Brot in Butter anschwitzen, mit Bier und Gemüsefond aufgießen. Mit Aromaten (im Gewürzsackerl) und Salz würzen und durchkochen lassen. Danach das Gewürzsackerl entfernen, die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb seihen.

Die Krautblätter vom Strunk ziehen und ganz kurz in kochendem Salzwasser blanchieren; danach in kaltem Wasser abschrecken (die Blätter sollten einen leichten „Biss“ haben). Das Kraut leicht erwärmen, mit Olivenöl und Salz marinieren. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen und warm halten.

Die Ravioli in zart kochendem Salzwasser garen, abseihen und anschließend in Butter schwenken. In einem Teller anrichten, das geblähte Kraut daraufsetzen und mit der geschäumten Biersuppe aufgießen.