

Rehravioli mit Basamicokirschen

Bild: Unsplash



Rezept von Robert Letz

Für 4 Personen

Für die Fülle

500g faschiertes Rehfleisch

100g geraspelte Karotten

2 El Olivenöl

2 gepresste Knoblauchzehen

1 EL gehackter frischer Thymian

2 El Tomatenmark

4 cl Gin

0,2l Rotwein

0,3l Gemüsesuppe oder Wasser

1 Prise Zimt

Salz, Pfeffer

2 El Mehl glatt mit Wasser verrühren zum binden

Faschiertes und Knoblauch in Olivenöl anbraten, Karotten und Tomatenmark begeben, kurz mitrösten, mit Rotwein und Gin ablöschen und verkochen lassen, bis die Flüssigkeit weg ist. Danach mit der Suppe aufgießen, Zimt, Thymian und Pfeffer begeben, langsam ca. 30 Minuten köcheln lassen, mit Mehl etwas binden, mit Salz abschmecken und für die Ravioli kalt stellen.

Rezept aus „Guten Morgen Österreich“

Ravioliteig

300g glattes Mehl

3 Eier

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, in Klarsichtfolie einpacken und eine Stunde rasten lassen.

BALSAMICOKIRSCHEN

500g entkernte Kirschen

50g Zucker

75ml Roter Portwein

5g Grüner Pfeffer gestoßen

50ml Balsamico Essig

1 Zweig Thymian

1 El Maizena mit Wasser verrühren zum Binden

Wasser zum ausgießen

Zucker in einem Topf karamellisieren, Pfefferkörner und Kirschen begeben. Mit Portwein aufgießen, Balsamico begeben und mit Wasser aufgießen, bis die Kirschen bedeckt sind: Etwa 15 Minute leicht köcheln lassen, mit Maizena binden, aufkochen lassen und in Gläser abfüllen und kalt stellen.

Den Ravioliteig dünn ausrollen, mit einem Ausstecher 8cm Teigplatten ausstechen, mit Ei bepinseln, mit einem kleinen Löffel oder Dressiersack die Fülle in die Mitte platzieren und zu einem Ravioli zusammendrücken.

Danach die Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen.

Die Butter zerlassen, die Ravioli begeben, salzen und pfeffern, mit Zitronenthymian oder Petersilie bestreuen und mit den Balsamico Kirschen anrichten. Als Beilage passt auch Grüner Spargel hervorragend dazu.

Mit frisch gehobeltem Parmesan vollenden.

TIPP: Wer keine Ravioli formen möchte, kann auch jede Pasta Form verwenden und diese mit dem Reh-Sugo abschwenken und servieren