

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Essenz vom Wild, Sellerieravioli

2 Stunden 30 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Wildessenz: 2 Karotten, 1 Stange Lauch, 1 Knollensellerie, 1 Zwiebel (mit Schale), 500 g Wildfleisch (Abschnitte, Nacken, Schulter, etc.), 3 Eiweiß, 5 Wacholderbeeren, 2 Muskatblüten, 5 Pfefferkörner, 8 Koriandersamen, 2 Lorbeerblätter, 100 ml Gin, Salz, 1 Liter kräftiger Wildfond (oder Gemüsesuppe).

Für die Raviolifülle: 1 Sellerieknolle, Salz, Nussbutter (braune Butter).

Für den Ravioliteig: 400 g glattes Mehl, 250 g Eidotter, 1 Ei, 10 g Öl, 4 g Salz.

Zum Anrichten: Sauerklee

Zubereitung

Für die Wildessenz Karotten, Lauch und Sellerie klein würfeln. Wildfleisch durch den Fleischwolf drehen und mit den Gemüsewürfeln, Eiweiß, Gewürzen und Gin in einer Schüssel gründlich vermischen.

Mit eiskaltem Wildfond und der Zwiebel in einen Topf geben und unter vorsichtigem Rühren langsam aufkochen. In Folge bei milder Hitze etwa 45 Minuten ziehen lassen. Dabei nicht mehr rühren.

Die Wildessenz durch ein sauberes Stofftuch in einen anderen Topf gießen. Flüssigkeit ca. um die Hälfte einkochen lassen. Eventuell mit Salz und einem Schluck Gin nachschmecken. Für die Raviolifülle die Sellerieknolle ungeschält im Rohr etwa 2 Stunden bei 180 °C garen. Anschließend schälen und das weich gegarte Fleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Nussbutter und Salz verrühren und abschmecken.

Für den Nudelteig alle Zutaten miteinander glatt verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Für die Ravioli auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig ca. 1,5 mm dick ausrollen. Auf einer Teighälfte die Fülle regelmäßig portionsweise auftragen, dann den Teig

überschlagen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Größe ausstechen, die Ränder gut zusammendrücken.

Auf einem bemehlten Blech mit einem Geschirrtuch abgedeckt kühl lagern. Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser garen.

Die Ravioli in der Wildessenz servieren und mit Sauerklee vollenden.