

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Offene Ravioli vom Bergkäse, Schwarzbrot

40 Minuten/ leicht



Zutaten für 6 Personen

Für den Nudelteig: 250 g mehlig-e Erdäpfel (gekocht und gepresst), 500 g glattes Mehl, Salz, ca. 65 g Wasser.

Für die Käsecreme: 35 g Butter, 35 g glattes Mehl, 300 ml Milch, 150 ml Obers, 110 g würziger Bergkäse (gerieben), Salz, Pfeffer, Schuss Weißwein.

Für das Schwarzbrot-Espuma: 1/2 Zwiebel, 4 Scheiben Schwarzbrot (geröstet), 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, 250 ml Gemüsefond, 250 ml Obers, 2 cl Weißwein; Xanthan (vergorene Maisstärke).

Außerdem: etwas Gemüsefond und Butter; ev. knusprige Brotbrösel, Mehl zum Arbeiten.

Zubereitung

Für den Nudelteig Erdäpfel, Mehl, Salz und Wasser miteinander verkneten. Den Teig in eine Folie wickeln und ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach sofort verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen.

Die Nudelteigstücke in Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, und anschließend im Gemüsefond ziehen lassen.

Für das Espuma fein geschnittene Zwiebel in der Butter goldgelb anschwitzen lassen. Das in Stücke geschnittene geröstete Schwarzbrot zugeben und mit Gemüsefond und Obers aufgießen. Aufkochen lassen, anschließend ca. 15 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren und mit Xanthan binden. In eine Syphonflasche füllen und mit einer Kapseln befüllen. Im Wasserbad bei ca. 60 C ° warmhalten.

Für die Käsecreme in einem Topf die Butter erhitzen, mit Mehl stauben und anschließend mit Milch und Obers aufgießen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den geriebenen Käse zugeben und glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Weißwein abschmecken. In einem tiefen Teller zuerst ein Nudelblatt, dann Käsecreme, dann wieder ein Nudelblatt und abschließend das Brot-Espuma aufspritzen. Je nach Geschmack auch noch etwas geröstetes Schwarzbrot darüber reiben.