

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Kaninchenrücken mit Zitronenravioli

Zutaten

(4 Personen)

- 300 g Nudelteig (schon fertig)
- 500 g Mascarpone
- Salz
- Zitronenzeste und Zitronensaft
- 1 Ei zum Bestreichen
- Olivenöl
- 1 Karotte gewürfelt
- Ingwer
- Chili
- Lauchgemüse geschnitten
- 150 g Erbsen
- Etwas Weißwein
- 300 ml Wasser

- 2 Kaninchenrückenstränge

- Kaninchenabschnitte
- Etwas Zitronensaft

Zubereitung

Kaninchenabschnitte in einem erhitzten Topf in Öl anschwitzen. Mit Weißwein und Wasser aufgießen. Einreduzieren und abseihen. Jetzt Chili, Ingwer, Lauchgemüse, Karottenwürfel und Erbsen zum Fond hinzufügen und leicht köcheln lassen.

Für die Zitronenravioli Mascarpone mit etwas Salz, Zitronenzeste und Zitronensaft abschmecken und in Spritzbeutel füllen.

Nudelteig dünn zu einem Streifen ausrollen und mit versprudelttem Ei bestreichen. Nun mit Hilfe des Spritzbeutels einen Mascarponestreifen in der Mitte des Teigstreifens ziehen. Nun den Teig darüberklappen und andrücken, sodass die Mascarpone mittig darin eingeschlossen ist. Ränder gut andrücken. Mit Hilfe eines Kochlöffels den langen Nudelstreifen gleichmäßig unterteilen und mit einem Messer durchschneiden. Das werden die Ravioli.

Nun die Zitronenravioli ca. 2 Minuten in kochendem Wasser garen, bis sie aufschwimmen. Dann abseihen und warm stellen.

Die Kaninchenrückenstränge in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft marinieren, salzen, pfeffern und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Im Anschluss auf einen Teller geben.

Die Ravioli und das Kaninchen in tiefe Teller verteilen und mit dem Gemüse-Fond übergießen.