

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

Fotocredit: Simeon Baker



Rotkrautsuppe mit Ganslravioli

Koch: Laurent Amon

Zutaten

(4 Personen)

Für die Rotkrautsuppe

- 1 kleiner Rotkrautkopf
- 2 kleine Zwiebeln
- 40 ml Öl
- 1 EL Butter
- 1 EL Kristallzucker
- 250 ml Rotwein
- 3 EL Balsamicoessig
- 500 ml Gemüsesuppe
- Salz
- Pfeffer
- Nelken, gerieben
- Zimt, gerieben

Für den Ravioliteig

- 500 g griffiges Mehl
- 4 Eidotter
- 4 Eier
- 60 ml Öl

Quelle: ORF extra

Für die Raviolifülle

- Gansklein
(Flügerl, Hals, Herz und Magerl)
- 250 ml Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 1/2 Zwiebel
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Karotte
- Thymian, gerebelt
- Majoran, gerebelt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Eidotter

4 Ringelblumenblüten

Zubereitung

Für die Suppe das Rotkraut vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Öl und Butter erhitzen. Zwiebeln mit Zucker darin leicht karamellisieren lassen. Dann das Rotkraut begeben und ca. 30 Minuten weich dünsten.

Mit Rotwein, Balsamicoessig und Suppe aufgießen, würzen und nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Wer die Suppe ganz fein möchte, kann sie danach noch durch ein Passiersieb seihen.

Für den Ravioliteig alle Zutaten vermengen, zu einem glatten Teig kneten und kurz abgedeckt rasten lassen.

Für die Fülle das Gansklein in einem Sud aus ca. 500 ml Wasser, Weißwein, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Zwiebel, Petersilienwurzel und Karotte weichkochen.

Brauchbares Fleisch vom Gansklein ebenso wie das mitgekochte Gemüse fein hacken und mit Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli herstellen, also den Teig ausrollen, Kreise ausstechen, Fülle daraufgeben, Ränder mit Dotter bestreichen und verschließen.

Ravioli kurz in Salzwasser kochen und herausnehmen.

Suppe nochmals kurz aufkochen lassen und anrichten. Ravioli in die Suppe legen und mit den Blüten garnieren.