

REITER RAVIOLI



ZUTATEN

100 g REITER Streichwurst
300 g Kartoffeln
2 Eier
60 g Speisestärke
60 g Semmelbrösel
2 Stangen Lauch
150 ml Geflügel- oder Gemüsefond
120 ml Sahne
135 g Butter
4 Tomaten
Majoran
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Für die Ravioli:

1. Kartoffeln schälen, waschen, vierteln, weich garen, ausdampfen und 2mal durch eine-
Kartoffelpresse drücken
2. Eier trennen
3. 1 Eigelb, 25 g weiche Butter und 50 g Speisestärke unter die noch warme
Kartoffelmasse mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
4. Der Kartoffelteig sollte sich trocken anfühlen, da er sonst an der Arbeitsfläche kleben
bleibt. (Sollte er dennoch zu feucht sein, kann noch etwas Mehl dazugegeben werden)
5. Kartoffelteig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in zwei gleich lange Bahnen schneiden
6. REITER Streichwurst auf der ersten Bahn verteilen
7. Die Ränder um die Wurst mit dem übrigen Eigelb bestreichen, die zweite Bahn darauf-
legen und mit Hilfe eines Ausstechers (ca. 4cm Durchmesser) Raviolis ausstechen
8. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen
9. Ravioli hineingeben, Hitze reduzieren und 5 Minuten ziehen lassen
10. Ravioli anschließend herausheben und gut abtropfen lassen
11. 80 g Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel einstreuen und mit Salz würzen
12. Majoran abzupfen und die Blätter zugeben
13. Die fertigen Ravioli in der Schmelze vorsichtig wenden

Für das Lauch-Ragout:

1. Lauch putzen, waschen und in Rauten schneiden
2. übrige Butter in einer Pfanne erhitzen
3. Lauch darin einige Minuten anbraten
4. mit Geflügel- oder Gemüsefond und 100 ml Sahne ablöschen
5. Lauch 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen
6. Den Sud nach Belieben mit etwas Speisestärke binden
7. Tomaten einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln und entkernen.
Dann die Filets in Würfel schneiden
8. Die übrige Sahne steif schlagen
9. Kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel und geschlagene Sahne unter das
Lauchragout mischen



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 