Reh-Ravioli mit Eierschwämmen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: <u>13.09.2023</u>

Creation: Jan Sobhani

## ZUTATEN für 4 Personen:

### Fu Ilung

1 EL Bratbutter

275 geschnetzeltes Rehfleisch, fein gehackt

- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Ru ebli fein gehackt
- 4 Salbeibla tter, fein geschnitten
- 1 dl Rotwein
- 1 dlFleischbouillon
- 1 Lorbeerblatt

50 g geriebener Parmesan

1 frisches Eigelb

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

# Ravioli

- 2 Rollen Pastateig
- 1 frisches Eiweiss

# Sauce

1 EL Bratbutter

250 g Eierschwa mme, evtl. halbiert

4 Salbeibla tter, in feinen Streifen

1/2 TL Salz

2 dl Saucen-Halbrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

## Fu Ilung

Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Fleisch portionenweise ca. 5 Min anbraten, herausnehmen. Schalotten, Ru ebli und Salbei in derselben Pfanne ca. 5 Min. anda mpfen.

Wein dazugiessen, etwas einkochen. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren.

Fleisch und Lorbeerblatt wieder beigeben, ca. 15 Min. ko cheln. Fu Ilung ausku hlen, Parmesan und Eigelb daruntermischen, wu rzen.

### Ravioli

Teige entrollen, mit einem Ausstecher (ca. 8 cm Ø) Rondellen ausstechen.

Fu llung auf die Mitte der Ha Ifte der Rondellen verteilen, Ra nder mit Eiweiss bestreichen.

Restliche Rondellen darauflegen, Teigra nder mit einer Gabel gut andru cken, dabei eingeschlossene Luft herausdru cken.

### Sauce

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.

# Reh-Ravioli mit Eierschwämmen

Pilze und Salbei ca. 5 Min. anbraten, salzen. Saucen-Halbrahm dazugiessen, ca. 5 Min. ko cheln, wu rzen. Ravioli sieden

Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen. Ravioli in die Sauce geben, sorgfa Itig mischen.

2/2