

Reh-Ravioli mit Eierschwämmen

Reh-Ravioli mit Eierschwämmen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [13.09.2023](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

ZUTATEN für 4 Personen:

Fu llung

1 EL Bratbutter
275 g geschnetzeltes Rehfleisch, fein gehackt
2 Schalotten, fein gehackt
1 Ru ebli fein gehackt
4 Salbeibla tter, fein geschnitten
1 dl Rotwein
1 dl Fleischbouillon
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 Eierschwämme, evtl. halbiert
4 Salbeibla tter, in feinen Streifen
1/2 TL Salz
2 dl Saucen-Halbrahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Fu llung

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

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

Fleisch und Lorbeerblatt wieder begeben, ca. 15 Min kochen. Fu llung auskühlen, Parmesan und Eigelb daruntermischen, wärmen.

Ravioli

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

Fu llung auf die Mitte der Hälfte der Rondellen verteilen, Ränder mit Eiweiss bestreichen.

Restliche Rondellen darauflegen, Teigränder mit einer Gabel gut andrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken.

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. köcheln, würzen.
Ravioli kochen

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