

Ravioli Teig

Grundrezept

Zutaten:

400g Mehl Typ 405

200g Ei

Ca. 5g Olivenöl

Prise Salz

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Die Eier in die Mulde geben. Salz und Olivenöl hinzufügen. Alles Gründlich verkneten.

Teig 30 Minuten ruhen lassen.



1. Mehl mit Salz, Eiern und Öl auf der Arbeitsfläche etwa 5 Min. lang zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten



2. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Min. ruhen lassen



3. Teig in kleinere Stücke teilen, damit sie in die Nudelmaschine passen



4. Den Teig Durch die Nudelmaschine dünn(1-2mm)ziehen. Danach in Hälfte teilen und auf einer Hälfte Kreise markieren und sie mit Farce befüllen.



5. Den Teig umklappen und luftdicht verschließen. Dazu benutzt man etwas Wasser. Dann mit einem Ausstecher die Füllung in Form bringen.



6. Die Ravioli werden in Salzwasser 2-3 Minuten gekocht.

Farce

Grundrezept

Zutaten:

400g Hähnchenfilet

Wildschweinfleisch

200g Sahne

Petersile

Salz und Pfeffer

Pökelsalz fürs Wild

Stauden Sellerie und Karotten in Brunoise

Farcen vorbereiten



7. Fleisch in Würfel schneiden



8. Hähnchenfleisch mit Sahne, Petersilie, Salz und Pfeffer im Mixer mixen



9. Gemüse Brunoise farblos mit Salz anschwitzen. Und dann abkühlen. Nachdem Wildwürfel, Brunoise und die Farce zusammen.



10. Anrichtungsvariante 1 -
Ravioli mit Demi Glace



11. Anrichtungsvariante 2 -
St. Hubertussuppe mit Ravioli und Farce.