

Ravioli vom Hirschschenken

Weihnachtsmenü Teil 2

Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig für zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung den Schinken, die Zwiebel und den Apfel in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter goldgelb anschwitzen und in eine Schüssel geben. Wenn die Masse leicht abgekühlt ist, alle anderen Zutaten dazugeben und für eine Stunde kalt stellen. In einen Topf 250 ml Wasser, Apfelsaft, den Wildfond, die getrockneten Pilze, eine grob geschnittene Zwiebel und die Gewürze geben und bei kleiner Flamme ca. zwei Stunden köcheln. Salzen und durch ein feines Tuch passieren.

Den Nudelteig dünn ausrollen und ca. 12 x 12 cm große Quadrate schneiden. Ein Eigelb mit etwas Wasser vermischen und damit die Nudelblätter bepinseln. Etwas Fülle auf jedes Nudelblatt geben, sodass immer 1 cm Abstand zum Rand bleibt. Die Ravioli einrollen und an den Enden fest zusammendrücken.

Den Wirsing mit einem Ausstecher rund ausstechen. Die Ravioli für 3-4 Minuten in Wasser kochen. 50 g Butter in einer Pfanne so lange schmelzen, bis sie zu brauner Butter wird, die Ravioli und den Wirsing dazugeben und für eine Minute schwenken, dass der Wirsing noch bissfest ist. Zum Anrichten die Ravioli mit dem Wirsing auf einen Teller geben, etwas Preiselbeeren darüber geben und mit dem Pilzfond übergießen. Mit etwas Pfeffer vollenden. Wenn vorhanden können frische Waldpilze, Shiitakepilze oder Champignons dazu gebraten werden.



Zutaten für 4 Personen:

Füllung:

200 g Hirschschenken, 50 g Zwiebel, 1/2 Apfel, 4 EL Preiselbeeren, 1 EL Butter, 3 EL Sauerrahm, 1 EL Balsamicoessig, Salz, Pfeffer, Muskat, 100 g geriebenen Parmesan

Teig:

300 g Mehl (De Cecco Hartweizengrieß), 7 Dotter, 4 EL Wasser, 4 EL Olivenöl,

1 Wirsing, 1 Zwiebel, 100 g getrocknete Steinpilze, 50 g getrocknete Herbsttrompeten, 250 ml Wildfond, 250 ml Wasser, 200 ml Apfelsaft, 6 Wacholderbeeren, 2 cl Gin, 2 EL Balsamicoessig, 50 g Butter

Wein des Monats

Achelo Cortona DOC 2015 La Braccessa, Montepulciano



La Braccessa liegt an der Grenze zwischen der Toskana und Umbrien, in einer Landschaft, die von Etruskern und Römern, später von den Kulturen des Mittelalters und der Renaissance geprägt war. Hier erhob sich einst das Gut der Grafen von Bracci. Name und Wappen des Weinguts gehen darauf zurück: Ein Arm (ital. braccio), der ein Schwert erhebt, symbolisiert das Erbe der Grafen.

Auge: tiefrot mit violetter Schimmer

Nase: feine Kirschfrucht, rote Beeren, ein Hauch schwarzer Pfeffer

Gaumen: vollmundig und konzentriert, rote Früchte und Pflaume, sanfte Tannine, sehr harmonisch, fruchtig-würziges Finale

Sorte: Syrah

Alkohol: 14 % vol., ideale Genussreife bis 2023

Artikelnummer: 18374 15

Preis: Einzelpreis pro Fl. € 13,60

Erhältlich bei:



VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H.
A-6300 Wörgl · Wörgler Böden 13-15
Tel.: +43 5332 785578 · Fax: +43 5332 785588
E-Mail: vino@vinorama.at · www.vinorama.at



Rezept von Christoph Krabichler:

Der Nassereither Koch Christoph Krabichler ist Sous-Chef im Landhotel Hohenfels in Tannheim. Das À-la-carte-Restaurant „Tannheimer Stube“ wurde 2017 mit 16 Punkten und zwei Hauben im Gault Millau bewertet.