



genuss

REZEPT AUS DEM MAGAZIN 02/16

GRÜN UND WEISS

RAVIOLI DELLA CASA

Paul Ullrich AG

MIT DEM DUFT NACH BUTTER UND SALBEI

PRIMO ODER
AUCH HAUPTGANG

RAVIOLI DELLA CASA

Zutaten für sechs Personen:

Teig weiss

200 g Mehl

2 Eier

½ EL Olivenöl

½ dl Wasser

Teig grün

200 g Mehl

1 Ei

30 g fein gehackter Spinat
(gekocht oder tiefgekühlt)

½ EL Olivenöl

½ dl Wasser

Füllung

250 g gehacktes Kalbfleisch

250 g gehacktes Rindfleisch

Butter zum Anbraten

1 Eigelb

etwas Olivenöl

ca. 12 Salbeiblätter

Salz, Pfeffer

Sauce

40 g Butter

1 Handvoll Salbeiblätter

Zubereitung

Die Zutaten für den weissen und den grünen Teig kneten, bis jeweils eine glatte weiche Masse entsteht; die beiden eine halbe Stunde in Klarsichtfolie eingeschlagen im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung das Hackfleisch in Butter anbraten und abkühlen lassen. Gut würzen. Entweder sehr fein hacken und mit einem Eigelb und einem halben Esslöffel Olivenöl zu einer dicken Masse vermischen oder alles zusammen im Mixer grob pürieren.

Die gut gemehlten Teige mit dem Walholz auswallen oder, falls vorhanden, durch die Teigmaschine lassen – so dünn wie möglich. Die Teigblätter dann in etwa 10 x 10 cm grosse Quadrate schneiden, zwischen Diagonale und der unteren Ecke einen Kaffeelöffel Füllung platzieren. Die oberen beiden Ränder mit Wasser einstreichen, vom Quadrat zum Dreieck zusammenkleben, dann die rechte und linke Spitze zusammenrollen und die obere Ecke nach hinten klappen.

Für die Sauce die Salbeiblätter in heisser Butter anziehen, bis sie leicht bräunen; stehen lassen.

Die Ravioli in sprudelndem Salzwasser zwei Minuten kochen. Mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, in einer bebutterten Pfanne wenden. Auf vorgewärmte Teller legen, mit den knusprigen Salbeiblättern dekorieren und die zerlaufene Butter darübergiessen. Sofort servieren.

Tipp

Rechnen Sie mit etwa zwei Stunden gemütlicher Zubereitungszeit. Falls Sie einen Fleischwolf besitzen, können Sie für die Füllung je 200 g Kalbs- und Schweinshals in Würfeln anbraten und mit den Salbeiblättern zusammen durch den Fleischwolf drehen. So lautet übrigens das Originalrezept.

Rezept vom Restaurant Casa Ferlin, Zürich

Paul Ullrich AG
Weine und Spirituosen