



Ziger-Ravioli mit Lammragout à la Tradition Julen

Ravioli-Rezept für 4–6 Portionen



Pastateig

Ein selbst gemachter Nudelteig besteht aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser. Es gibt unzählige Rezepte. Mit oder ohne Olivenöl, mit unterschiedlichen Mehlsorten oder -mischungen. Dieses Rezept gelingt immer und kann für Nudeln aller Art verwendet werden.

Gut zu wissen

- Die Eier sollen Zimmertemperatur haben.
- Das Mehl vorher sieben verhindert Klümpchen beim Anrühren.
- Mit lauwarmem Wasser knetet sich der Teig besser.
- Bei der Zubereitung von Ravioli den Pastateig nach dem ausrollen sofort weiterverarbeiten.

Sie brauchen

- 400g Mehl (Type 405) und etwas Mehl zum Ausrollen
- 4 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- Wasser

Zubereitung

1. Das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen.
2. Eier und Olivenöl hineingeben und mit einer Gabel von innen nach aussen mit dem Mehl vermengen. Es entsteht eine krümelige Masse.
3. Den Teig mit den Handballen zuerst in der Schüssel, dann auf einer bemehlten Tischplatte weiter kneten, bis er elastisch ist und glänzt. Wenn nötig etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Ein guter Teig darf nicht an den Händen kleben!
4. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie oder in ein Tuch wickeln. Bei Zimmertemperatur ca. 30 bis maximal 60 Min. ruhen lassen.

Pastateig ausrollen

Nach der Ruhezeit den Teig und die Arbeitsfläche gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Teig in 3 bis 4 Portionen teilen und diese mit dem Nudelholz zu dünnen Teigplatten ausrollen, dabei von der Mitte zum Rand arbeiten. Den restlichen Teig wieder in die Folie wickeln. Die Dicke der Teigplatten richtet sich nach der gewünschten Nudelart – für Ravioli sind 2mm ideal. Wenn Sie eine Nudelmaschine besitzen, überlassen Sie ihr das ausrollen.

Ziger-Ravioli mit Salbeibutter

Sie brauchen für die Ravioli

600g Pastateig

Für die Füllung

- 750g Ziger
- 150g geriebener Alpkäse
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

für die Salbeibutter

- 60g Butter
- 1 Salbeizweig

Zubereitung

1. Den Ziger in einem Küchentuch gut ausdrücken. Ziger, Alpkäse und 1 Eigelb in eine Schüssel geben und gut vermengen.
2. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, dann kaltstellen.
3. Die Teigplatten ausrollen und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen.
4. Füllung in einen Spritzbeutel geben und etwa walnussgross, in Abständen von 4 bis 5 cm, nebeneinander auf zwei Teigplatten spritzen.
5. Das zweite Eigelb verquirlen und die nicht belegten Teigplatten damit einpinseln. Diese mit der Eigelbseite nach unten auf die mit der Füllung belegten Teigplatten deckungsgleich auflegen.
6. Am Rand um die Füllung den Teig andrücken. Mit einem runden Ravioliausstecher, 8cm Durchmesser, Ravioli ausstechen.
7. Ravioli in leicht kochendem Salzwasser 4 bis 5 Minuten garen, abgiessen und abtropfen lassen.
8. Die Butter zerlassen, Salbeiblätter abzupfen, zugeben und kurz anbraten.
9. Zum Schluss die Ravioli in der Salbeibutter schwenken.

Lammragout

Sie brauchen für das Lammragout

- 800g Lammschulter pariert
- 15g Salz/Pfeffer-Mischung
- 20g Weissmehl
- 100g Öl
- 100g Zwiebeln geschält und geschnitten
- 10g Knoblauch geschält und geschnitten
- 40g Tomatenpüree
- 200g Weisswein
- 600g Lammfond braun
- 250g Kalbsjus
- 1 Gewürzsäcklein (Wacholder, Pfefferkörner, Lorbeer)
- 10g Stärkemehl

für die Garnitur

- confierte Tomaten
- Brotcroûtons
- Zitronenzesten

Zubereitung

1. Die Fleischwürfel würzen und mit Mehl bestäuben.
2. Fleischwürfel in heissem Öl portionenweise rundherum anbraten.
3. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und mitdünsten.
4. Das Tomatenpüree begeben und mitrösten.
5. Alles mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.
6. Lammfond, Kalbsjus und Gewürzsäcklein begeben und zugedeckt im Ofen bei 180°C weich schmoren.
7. Fleisch herausnehmen und die Sauce passieren.
8. Sauce einkochen, bei Bedarf mit dem Stärkemehl nachbinden.
9. Fleisch wieder zur Sauce geben und abschmecken.