

Ravioli vom Schwarzfederhuhn mit Zitronen-Nussbutter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Hartweizengrieß	2 Eier	1 Ei, (Eigelb)
Mehl	1 EL neutrales Pflanzenöl	2 EL Olivenöl
1 TL feines Salz		

Für die Füllung:

2 Brüste vom Schwarzfederhuhn	2 Knoblauchzehen	2 Frühlingszwiebeln
$\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken	2 EL Olivenöl	1 TL Zucker
1 Ei	200 g Burrata	1 Vanilleschote
2 Zweige Thymian	1 Kästchen Brunnenkresse	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	20 ml Geflügelfond
20 ml trockener Weißwein	150 g Butter	1 TL Zucker

Für den Nudelteig:

Grieß und Salz in einer großen Kneteschüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach unterkneten. Den Teig mindestens 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Chili, Frühlingszwiebeln, Thymian, Vanillemark, Brunnenkresse und Knoblauch darin andünsten, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Das Geflügel mit einer Moulinette zu einer Farce verarbeiten, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und Burrata, Ei und die gebratenen Zutaten aus der Pfanne unterheben.

Masse in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen. Die Haut knusprig braten und zum späteren Anrichten auf ein Krepp zur Seite legen.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem mit in einer Nudelmaschine dünn zu langen Bahnen ausrollen. Die Hälfte der Bahnen auslegen und die Entenmasse in kleinen Häufchen versetzt und im Abstand von 5 cm darauf verteilen. Die Zwischenräume mit dem Eigelb bestreichen und jeweils eine zweite Bahn darauflegen. Die Zwischenräume andrücken, damit keine Luftblasen entstehen.

Die Ravioli mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers ausschneiden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 4 Minuten bei leicht siedendem Wasser offen ziehen lassen. Haut in einer Pfanne knusprig ausbraten. Dann Ravioli abgießen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Butter einer Pfanne zu Nussbutter erhitzen. Den Saft einer Zitrone auspressen und zusammen mit etwas Zucker zur Nussbutter geben.

Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Sämig einkochen. Geflügelfond und Weißwein hinzugeben und reduzieren. Die Ravioli darin schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Thymian garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Hein am 04. Juni 2018