

Selbstgemachte Lamm-Hack-Ravioli mit gelber Paprika-Soße

Für 2 Personen

175 g Lammhackfleisch	1 gelbe Paprika	1 Zwiebel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	3 Eier
110 g Mehl	1 Stück Parmesan	1 Scheibe Toastbrot
1 EL Hartweizengrieß	60 ml Schlagsahne	2 Zweige Rosmarin
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Aus 100 Gramm Mehl, dem Grieß und einem Ei einen festen Teig herstellen und anschließend in Klarsichtfolie einwickeln. Für wenige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend durch die Nudelmaschine geben, so dass zwei Teigplatten entstehen. Die Paprika vom Strunk, den Kernen und den Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Paprika und die Schalotten darin anschwitzen. Das Ganze mit etwas Wasser ablöschen und weiter garen. Das Ganze anschließend pürieren und mit Salz abschmecken. Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit der Schlagsahne übergießen, vermengen und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Den Parmesan reiben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel, den Knoblauch und den Rosmarin darin anschwitzen und ein Drittel des Lammhackfleischs mit anrösten. Anschließend alles in eine Schüssel geben, kurz abkühlen lassen, das eingeweichte Toastbrot und das restliche Lammhackfleisch dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Eier trennen und das Eigelb auffangen. Die Arbeitsfläche mit dem restlichen Mehl bestäuben und die Nudelteigplatten darauf auslegen. Im Abstand von etwa fünf Zentimetern etwas Lammhackfüllung auf eine Teigplatte geben. Anschließend die Zwischenräume mit Eigelb einstreichen, die zweite Teigplatte darauf legen und den Teig um die Füllung herum vorsichtig andrücken. Aus dem gefüllten Teig mit dem Teigrad anschließend Ravioli herausschneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Ravioli hineingeben und etwa drei Minuten in siedendem Wasser garen. Die Lammravioli mit der gelben Paprikasoße auf Tellern anrichten, mit dem Parmesan garnieren und servieren.

Sascha Gschwendtner am 11. Oktober 2010