

# Geflügel-Leber-Ravioli in Salbei-Nussbutter, Pinienkerne

**Für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

200 g Nudelmehl, Type 00    2 Eier    1 TL Olivenöl

Muskatnuss    Salz

**Für die Füllung:**

200 g Geflügelleber     $\frac{1}{2}$  Zwiebel     $\frac{1}{2}$  Apfel

1 TL Rosinen    20 ml roter Portwein    1 EL Crème-fraîche

2 cl Cognac    2 EL Butter    1 EL Mehl

1 TL getrock. Thymian    Prise Zimt    Prise Koriander

Muskatnuss    Chilisalز    Salz, Pfeffer

**Für die Ravioli:**

Mehl    1 Ei

**Für die Salbei-Nussbutter:**

125 g Butter    1 Bund Salbei    Salz

**Für die Garnitur:**    50 g Pinienkerne    1 Stück Parmesan

**Für den Ravioli-Teig:** Das Mehl mit Eiern, etwas Wasser, Olivenöl, Salz und Muskatnussabrieb in eine Rührmaschine geben und für ca. 5 Minuten mit dem Knethaken verrühren. Teigkugel anschließend in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.

**Für die Füllung:** Zwiebel abziehen. Leber, Zwiebel, Apfel und Rosinen durch einen Fleischwolf lassen. Zwei kleine Stücke Leber aufbewahren, um diese später kurz in der Pfanne anzubraten. Masse mit Thymian, Zimt, Koriander, Muskat, Salz, Pfeffer und Chilisalز würzen. Anschließend in einer Pfanne in Butter anbraten. Mit dem Portwein ablöschen. Sobald dieser einreduziert ist, Masse aus der Pfanne nehmen und kühl stellen.

Crème fraîche unterrühren. Die zwei aufgesparten Leberstücke mehlieren und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

Cognac hinzugeben und flambieren. Anschließend salzen und pfeffern.

Leber halbieren und auf den Ravioli anrichten.

**Für die Ravioli:** Nudelteig nun nach und nach dünner bis Stufe 7 durch eine Nudelmaschine lassen. Den Untergrund gut mehlen, sodass der Teig nicht auf der Arbeitsfläche anklebt. Ei verquirlen. Mit einem runden Ausstecher Platzhalter in der unteren Hälfte der Nudelbahn für die Füllung markieren. Nun je einen Teelöffel Füllung in einen Kreis geben.

Das verquirlte Ei mit dem Finger dünn um die Füllungen streichen. Nun die obere Hälfte der Nudelbahn über die Füllungen klappen. Andrücken und die Luft so gut als möglich herausschieben. Ravioli ausstechen. Den Rand nochmals etwas festdrücken. Ravioli für ca. 2 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Salbei-Nussbutter:** Butter kochen lassen und eine Nussbutter herstellen. Durch ein feines Sieb passieren, um die Molke Reste aufzufangen. Salbei mit in die Nussbutter zum Aromatisieren geben. Leicht salzen.

**Für die Garnitur:**

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und salzen. Zusammen mit geriebenem Parmesan zuletzt über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 13. April 2021