

Ravioli con uovo mit Lamm-Karree, Trüffel-Weißwein-Schaum

Für zwei Personen

Für das Lammkarree:

1 Lammkarree à ca. 500 g

2 EL Butterschmalz

3 Zweige Rosmarin

Salz

2 Knoblauchzehen

weißer Pfeffer

Für die Ravioli:

1 Stück Sommertrüffel

9 Eier

100 g Parmesan

160 g Mehl

2 EL Trüffelöl

Salz

40 g Hartweizengrieß

200 g Ricotta

bunter Pfeffer

Für den Trüffel-Weißwein-Schaum:

1 Schalotte

100 ml Geflügelfond

100 g kalte Butter

1 Knoblauchzehe

100 ml Sahne

1 EL Trüffelöl

100 ml Weißwein

50 g Parmesan

Für das Lammkarree:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammkarree waschen, trocken tupfen und parieren. Fleischreste von den Knochen entfernen. Knoblauch abziehen und vierteln. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Rosmarin und Knoblauch hinein geben und das Lammkarree von jeder Seite darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Löffel Butterschmalz immer wieder auf dem Fleisch verteilen. Lammkarree in eine ofenfeste Form geben und im Backofen weitergaren lassen, bis die Kerntemperatur zwischen 55° und 58° liegt.

Für die Ravioli:

Für den Nudelteig Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen. 1 Vollei und 4 Eigelb und einen Schuss Trüffelöl hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Füllung Ricotta in einem Topf bei geringer Hitze erwärmen, Parmesan, Pfeffer, Salz und das restliche Trüffelöl hinzugeben bis sich alle Komponenten verbunden haben. Masse in einen Spritzbeutel geben und zur Seite legen.

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine bis auf ca. 1,5mm ausrollen und 8 Quadrate mit etwa 10x10 cm ausschneiden (4 Böden und 4 „Deckel“). Mit dem Spritzbeutel Ringe mit einem Durchmesser von 4-5 cm auf den Teig spritzen. Die restlichen Eier trennen und die Eigelbe ganz vorsichtig in die Kringle legen. Mit dem Eiweiß die Ränder bepinseln und sehr vorsichtig mit den Deckeln verschließen. Nach Belieben mit einer Form ausstechen, Ränder mit einer Gabel andrücken. Ravioli in Salzwasser gar kochen. Trüffel über die Ravioli hobeln.

Für den Trüffel-Weißwein-Schaum:

Schalotten und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden, Trüffelöl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch glasig darin anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, Geflügelfond und Sahne dazugeben und um ca. 50 Trüffel hinzugeben. 3 EL Nudelwasser unterrühren, mit einem Pürierstab aufschäumen und die kalte Butter nach und nach hinzufügen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kurth am 22. Oktober 2018