

Ravioli, Maishuhn-Füllung, Kohlrabi-Gemüse, Parmesan-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Maishuhnbrust, mit Haut	25 g Kochschinken	1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe	25 g Büffelmozzarella	25 g Ricotta
1/2 Zitrone	1/2 Bund Blatt Petersilie	2 EL Butter
100 ml Geflügelfond	125 g Mehl	45 g Weichweizengrieß
2 EL Olivenöl	4 Eier	Salz, schwarzer Pfeffer

Für das Kohlrabigemüse:

200 g Kohlrabi	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	150 ml Geflügelfond	1 Zitrone
Muskatblütensalz	schwarzer Pfeffer	

Für die Parmesansauce:

100 g Knollensellerie	100 g Schalotten	1/2 Knoblauchzehe
50 ml weißer Portwein	150 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt
40 g eiskalte Butter	20 g geriebener Parmesan	

Für die Garnitur:

3 Kirschtomaten	50 g Butter
-----------------	-------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ und Unterhitze vorheizen. Die Haut der Maishuhnbrust waschen, abschneiden und in Backpapier einwickeln. Anschließend auf ein Backblech legen, mit einem Kochtopf beschweren und für 30 Minuten im Ofen knusprig backen. Für die Ravioli die Eier trennen. Mehl, Weichweizengrieß, Olivenöl, Eigelb, 25 Milliliter Wasser und etwas Salz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Alufolie verpacken und im Kühlschrank kalt stellen. Das Brustfilet waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und wie auch den Mozzarella und den Kochschinken fein würfeln. Die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Alle Zutaten mit Ricotta, Zitronensaft und Abrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Nudelteig dünn ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Das Eiweiß verquirlen und den Rand damit einstreichen. Die Füllung in die Mitte der Kreise setzen, die Ravioli als Halbmond falten und den Rand mit einer Gabel festdrücken. Die Ravioli in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, den Geflügelfond dazugeben und die Ravioli kurz in der Pfanne schwenken. Für das Kohlrabigemüse Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Kohlrabi putzen und in ein Mal ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Kohlrabiwürfel dazu geben, kurz andünsten und mit Muskatblütensalz und Pfeffer würzen. Den Geflügelfond angießen und solange schmoren, bis der Kohlrabi bissfest ist. Das Ganze mit Abrieb einer Zitrone abschmecken. Zur Garnitur noch die Kirschtomaten waschen und in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken. Für die Parmesansauce Schalotten und Knoblauch abziehen und in große Stücke schneiden. Den Sellerie putzen und ebenfalls grob hacken. Das Gemüse in 20 Gramm erhitzter Butter langsam andünsten und mit Portwein ablöschen. Den Geflügelfond angießen, ein Lorbeerblatt zugeben und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen lassen. Den Sud durch ein Sieb passieren und mit Salz abschmecken, eiskalte Butter und Parmesan zugeben und den Sud mit einem Pürierstab aufmixen. Die Ravioli mit Maishuhnfüllung, Kohlrabigemüse und Parmesansauce mit den Kirschtomaten garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Krüger am 18. August 2015