

# Birnen-Speck-Ravioli mit Kirsch-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

200 g Mehl, Type 00

2 Eier

1 TL Sonnenblumenöl

**Für die Füllung:**

2 Birnen

50 g durchw. Speck

100 g Bergkäse

1 Muskatnuss

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

**Für das Chutney:**

300 g Kirschen

$\frac{1}{2}$  Zwiebel

1  $\frac{1}{2}$  EL brauner Zucker

100 ml halbtrockener Rotwein

100 ml Gemüsefond

2 EL Zitronenessig

2 Lorbeerblätter

1 Gewürznelke

1 TL Speisestärke

1 Prise Salz

Pfeffer

**Für die Garnitur:**

30 g Walnusskerne

1 TL Butter

4 Zweige Salbei

50 ml neutrales Öl

Für das Chutney Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren. Rotwein und Fond angießen und aufkochen lassen. Kirschen entsteinen und mit Zitronenessig, Lorbeerblättern und Nelke zum Sud geben. Diesen ca. 25 Minuten einkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, zum Chutney geben und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken. Lorbeerblätter und Nelke entfernen.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl hineingeben und mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig etwa 3 Minuten mit den Händen nachkneten.

Für die Füllung die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Speck fein würfeln und mit den Birnen in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Frisch geriebenen Bergkäse unterrühren.

Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Platten auswallen. Den Teig in kleine Rechtecke teilen und mit ca. 1 EL der Birnenfüllung belegen, Ränder mit Wasser anfeuchten, mit der zweiten Lage bedecken und Ravioli ausstechen. Ravioli für ca. 6 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen.

Für die Garnitur Walnüsse in einer Pfanne mit etwas Butter anrösten und Ravioli darin schwenken.

Salbei abbrausen, trockenwedeln und in einer Pfanne mit Öl ca. 1 Minute knusprig frittieren.

Die Birnen-Speck-Ravioli mit Kirsch-Chutney auf Tellern anrichten, mit frittiertem Salbei und geriebenem Bergkäse garnieren und servieren.

Stefanie Both am 31. August 2016