

Ravioli mit Wachtel, Weißwein-Sabayon, Weißkohl-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	7 Eier, (Eigelb)	2 EL warmes Wasser
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Wachtelfarce:

2 küchenfertige Wachteln	1 Schalotte	1 Bund Frühlingszwiebeln
75 g geschälte Pistazien	200 g Sahne	100 g Butter
4 Eiswürfel	Salz	

Für das Weißkraut:

$\frac{1}{2}$ Weißkohl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g gemischte Wildkräuter	50 g geschälte Pistazien	1 EL Zucker
100 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Baharat-Gewürzmischung	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Creme-Dressing:

2 Eier, (Eigelb)	1 EL trockener Weißwein	1 EL Gemüsefond
120 g Sahne		

Die Eier trennen. Mehl, Eigelb, Wasser, Öl und Salz zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Wachtelfarce:

Die Wachteln waschen, trockentupfen und die Brüste auslösen. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Sahne, Butter, Pistazien, Frühlingszwiebeln, Schalotte, Eiswürfel und Wachteln mit Salz in einer Moulinette cremig aufmixen. Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen auswallen. Etwa alle 5 cm 1 TL der Farce auftragen.

Die Nudeln ausstechen und zusammenklappen. Die Ravioli in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest garen.

Für das Weißkraut:

Den Weißkohl halbieren und auf einem V-Hobel hauchdünn hobeln. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Weißkohl mit Schalotten, Knoblauch, Salz und Zucker in einer Schüssel kräftig kneten.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten und unterheben.

Weißweinessig angießen und die Baharat-Gewürzmischung unterheben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren einige Wildkräuter dazugeben.

Für das Creme-Dressing:

Die Eier trennen. Eigelb mit Weißwein, Gemüsefond und Sahne auf der Herdplatte bei mittlerer Temperatur verquirlen und mit dem Handrührgerät zu einer cremigen, sabayon-ähnlichen Masse aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ravioli mit Wachtelfüllung, Weißwein-Sabayon und Weißkohl-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 22. November 2017