

Kaninchen-Ravioli auf Romanesco-Bett mit Mais-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

1 Ei	1 EL Olivenöl	110 g Mehl
Salz		

Für die Farce:

100 g ausgel. Kaninchenrücken	1 Knoblauchzehe	Sahne
1 EL getrock. Rosmarin	Chiliflocken	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Kaninchenwürfel:

100 g ausgel. Kaninchenrücken	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
weißer Portwein	Butter	Salz, weißer Pfeffer

Für das Carpaccio:

5 Röschen Romanesco	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
weißer Portwein	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

4 vorgegarte Maiskolben	1 Zwiebel	100 g Butter
150 ml Sahne	125 ml Fleischfond	75 ml Portwein
15 g Speisestärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Brösel:

3 Romanesco-Röschen	1 Handvoll Pekannüsse	3 EL Paniermehl
Butter	Eiswasser	

Für die Garnitur:

100 g Parmesan	5 EL Olivenöl	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
----------------	---------------	-------------------------------

Für den Ravioli-Teig:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl auf eine Ablage sieben und eine Mulde bilden. Ei und Öl in die Mulde geben und verrühren. Nach und nach 7 EL Wasser und Salz hinzugeben und immer mehr Mehl von der Seite in die Mulde rühren.

Zum Schluss mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ggfs.

kurz kühl stellen.

Teig in der Nudelmaschine fein ausrollen. Teig mit einer Ravioliform ausstechen, mit Farce der und den Kaninchen-Würfeln füllen und zusammenpressen. In Salzwasser kurz kochen.

Für die Farce:

Kaninchen waschen, trockentupfen und im Multi-Zerkleinerer zusammen mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Knoblauch abziehen und Kaninchenwürfel mit Knoblauch, Rosmarin Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kaninchenwürfel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Kaninchen waschen, trockentupfen und Würfel vom Kaninchenrücken schneiden. Würfel mit Butter, Zwiebeln und der Knoblauchzehe scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein ablöschen.

Für das Carpaccio:

Romanesco putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Streifen schneiden. Romanesco in einer Pfanne mit den Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit weißem Portwein ablöschen.

Für die Sauce:

Den Mais vom Kolben auslösen und scharf in Butter anbraten. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter anbraten. Mit Sahne, Fond und Portwein ablöschen. Ggfs. Sud von den Kaninchenwürfeln (siehe oben) hinzugeben. Mindestens 5 Minuten köcheln lassen und dann grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ggfs. mit Speisestärke und etwas Wasser andicken. Muskatnuss reiben und Sauce mit Muskat abschmecken.

Für die Brösel:

Kleine Röschen vom Romanesco schneiden, ganz kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Pekannüsse im Mörser mahlen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Romanesco mit Paniermehl und Pekannüssen knusprig anbraten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und kreisförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen. Parmesan-Kreis 5 Minuten im Ofen knusprig backen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zerpfücken und das Gericht damit garnieren. Olivenöl über die Nudeln träufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Seidler am 27. August 2020