

Hirsch-Ravioli im Pilz-Sud und Topinambur-Chips

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

200 g Mehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
1 TL Salz		

Für die Hirsch-Füllung:

200 g Hackfleisch vom Hirsch	1 Schalotte	50 g Parmesan
2 EL Schmand	1 TL Senf	½ Bund Petersilie
1 TL getrockneter Majoran	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung der Ravioli:

Salz	1 EL Olivenöl
------	---------------

Für den Pilz-Sud:

½ Bund Suppengrün	1 rote Zwiebel	400 ml Pilzfond
100 ml Wildfond	1 EL Sherry	4 getrocknete Steinpilze
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Fichten-Öl:

20 g getrock. Fichtennadeln	100 ml Olivenöl
-----------------------------	-----------------

Für die Topinambur-Chips:

1 Topinambur	Mehl	Öl
--------------	------	----

Für die Garnitur:

1 Beet rote Rettich-Kresse

Für den Ravioli-Teig:

In einer Schüssel Mehl, Eier, Olivenöl und Salz mithilfe von Knethaken zu einem homogenen Teig kneten und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln. Im Tiefkühlfach für ca. 10 Minuten kaltstellen.

Für die Hirsch-Füllung:

Schalotte abziehen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Schalotte und Petersilie fein hacken und mit dem Hackfleisch vermengen.

Parmesan reiben. Die Masse mit 1-2 Esslöffel Parmesan, Schmand, Senf, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung der Ravioli:

Den Ravioli-Teig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach ca. 10 cm große Rechtecke schneiden. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Olivenöl einarbeiten. Die Rechtecke mittig mit einer kleinen Kugel der Hirsch-Füllung belegen, die Ravioli in Form bringen und an den Rändern gut verschließen. Abschließend ca. 2-3 Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen.

Für den Pilz-Sud:

Suppengrün putzen und schälen. Zwiebel abziehen. Suppengrün und Zwiebel grob hacken und in einer Pfanne in Öl stark anrösten.

Anschließend den Röstansatz mit Pilz- und Wildfond sowie Sherry ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und getrocknete Pilze zum Sud hinzugeben. Nun die Flüssigkeit ca. um die Hälfte stark einreduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen.

Für das Fichten-Öl:

Fichtennadeln abbrausen, trockenwedeln, in einen Mixer geben und zerkleinern. Dabei langsam das Olivenöl hinzugeben. Bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Topinambur-Chips:

Topinambur putzen, in feine Scheiben schneiden und mehlieren. Öl in einem Topf auf ca. 170

Grad erhitzen und die Chips solange frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Ravioli in eine Schüssel geben, mit dem Pilz-Sud übergießen, mit Fichten-Öl, Topinambur-Chips und Kresse garnieren und servieren.

Lucas Oppermann am 28. Dezember 2021