

# Reh-Filet im Speck-Mantel, Pilz-Ravioli, Petersilien-Öl

## Für zwei Personen

### Für das Rehfilet:

2 Rehfilets	4 Sch. Frühstücksspeck	50 g Preiselbeeren
10 g grober Senf	4 Zweige Thymian	Butterschmalz

### Für den Teig:

300 g doppelgr. Mehl, Type 00	80 g Hartweizengrieß	6 Eier
-------------------------------	----------------------	--------

### Für die Füllung:

250 g Champignons	1 Schalotten	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	100 g Ricotta	20 g Parmesan
2 EL Walnüsse	2-3 Zweige Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Fertigstellung:

100 g Parmesan	40 g Butter	3 Zweige Salbei
----------------	-------------	-----------------

### Für das Petersilienöl:

6 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL grobes Meersalz	Pfeffer	

### Für das Rehfilet:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian hacken und mit den Preiselbeeren und Senf mischen. Rehfilet mit der Paste einreiben und mit dem Speck umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das ummantelte Rehfilet ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Fleischthermometer einpiksen und das Rehfilet so lang im Backofen garen, bis es eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat.

### Für den Teig:

Zwei Eier trennen und jeweils die Eigelbe auffangen. Aus vier ganzen Eiern, zwei Eigelben und Mehl einen glatten Nudelteig herstellen. In Folie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig halbieren, dünn ausrollen und auf eine Ravioliform legen.

### Für die Füllung:

Knoblauch und Schalotte abziehen und würfeln. Pilze putzen und hacken.

Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, dann die Pilze darin 5 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hinzufügen und beiseitestellen.

Walnüsse hacken. Parmesan reiben, sodass zwei Esslöffel Käse entstehen. Ricotta, Walnüsse und zwei Esslöffel geriebenen Parmesan unter die Pilze mischen.

### Für die Fertigstellung:

Von der Füllung Häufchen auf dem zuvor ausgerollten Teig verteilen. Die zweite Teigplatte auflegen und an den Zwischenräumen fest andrücken.

Die Ravioli trennen. Ravioli in kochendes Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Dann die Hitze runterschalten und die Ravioli ca. 7 Minuten ziehen lassen. Den Salbei in der restlichen Butter anbraten und zum Anrichten über die Ravioli geben. Mit Parmesan bestreut servieren.

### Für das Petersilienöl:

Knoblauch abziehen. Petersilie mit Knoblauch, Salz und Olivenöl im Mixer pürieren. Mit Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken.

In einer Quetschflasche bereit stellen.

Marie-Louise Hüneke am 02. März 2023