

Kalb-Bäckchen-Ravioli mit Erbsen-Püree

Für 4 Personen

Kalbsbäckchen:

| | | |
|-----------------|---------------------------|-----------------------------|
| 2 Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 250 g Kalbsbäckchen |
| Salz, Pfeffer | Mehl | 2 EL Olivenöl |
| 80 ml Weißwein | 400 ml Kalbsfond | 3 Stängel glatte Petersilie |
| 1 Zweig Majoran | 2 Stangen Staudensellerie | 100 g Karotte |

Nudelteig:

| | | |
|--------------|----------------------|--------------------|
| 200g Mehl | 100 g Hartweizenmehl | 1 Ei |
| 3 Eigelb | 2 EL Olivenöl | Salz |
| Zitronensoße | 1 Bio-Zitrone | 60 ml Geflügelfond |
| 3 EL Butter | Salz, Zucker | weißer Pfeffer |

Erbsen:

| | | |
|--------------|---------|-------------|
| 300 g Erbsen | Salz | 2 EL Butter |
| 80 g Sahne | Pfeffer | Muskat |

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.
3. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.
4. Dann Kalbsfond angießen. Knoblauch, Blattpetersilie und Majoran zugeben. Zugedeckt im Ofen ca. 1,5 Stunden die Bäckchen schmoren.
5. In der Zwischenzeit für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.
6. Staudensellerie und Karotten putzen, waschen und sehr fein schneiden.
7. Die weich geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen, diese durch ein feines Sieb passieren, in einen Topf geben, Staudensellerie und Karotten zugeben und die Sauce auf die gewünschten Konsistenz einkochen, dann abschmecken.
8. Das Fleisch fein würfeln, mit reduzierter Sauce vermischen und für die Raviolifüllung verwenden.
9. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und 16 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Fleischmasse auf die Hälfte der Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser bepinseln, mit den restlichen Teigkreisen bedecken, fest andrücken. Es dürfen keine Luftbläschen entstehen.
10. Für die Soße die Zitronen heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
11. Geflügelfond mit Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen, leicht abkühlen lassen, dann die Butter untermischen und die Soße mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
12. Die Erbsen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen.
13. Dreiviertel der Erbsen mit Butter und Sahne in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
14. Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.
15. Erbsenpüree auf Tellern anrichten, die Ravioli obenauf geben, mit den blanchierten Erbsen

bestreuen. Die Soße mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Ravioli träufeln.

Jörg Sackmann am 15. März 2016