

Reh-Ravioli in Steinpilz-Schaum mit Zwiebel-Salsa

Für 4 Portionen

300 g ital. Hartweizengrieß	4 Eier (M)	3 EL Olivenöl
4 Zwiebeln, rot	1 EL Honig	2 EL Rotweinessig
200 g Rehrückenfilet	400 ml Sahne	2 Zweige Zitronenthymian
30 g Walnüsse, ohne Schale	2 Schalotten	20 g Steinpilze, getrocknet
20 g Butter	1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein
400 ml Wildfond	1 Zitrone, unbehandelt	4 Zweige Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, schwarz	Chili

Den Hartweizengrieß, drei Eier, einen Esslöffel Olivenöl und einen halben Teelöffel Salz zu einem glatten, geschmeidigen Nudelteig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Pfanne anschwitzen. Den Honig sowie den Rotweinessig hinzufügen und einkochen lassen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Rehrückenfilet in Würfel schneiden und zehn Minuten im Gefrierschrank anfrieren. Anschließend die Würfel zusammen mit 200 Millilitern Sahne in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und klein hacken. Den Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln, abzupfen, klein hacken und mit den Walnüssen unter die Farce heben. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu langen Bahnen ausrollen. Die Rehfarcen in kleinen Portionen mit etwas Abstand auf die Nudelbahnen setzen. Das vierte Ei trennen. Die Teigränder mit dem Eigelb bestreichen und mit einer zweiten Nudelbahn belegen. Die Ravioli mit Hilfe eines Ravioli-Ausstecher ausstechen. Anschließend die Ravioli in leicht gesalzenem Wasser zwei bis drei Minuten kochen lassen. Die Steinpilze mit lauwarmem Wasser bedeckt zehn Minuten einweichen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen, klein hacken und in der Butter anschwitzen. Die eingeweichten Steinpilze klein hacken und hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Wildfond zugeben und mit der übrigen Sahne auffüllen. Zehn Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit einem Pürierstab aufschäumen. Abschließend die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und klein hacken. Die Ravioli in tiefen Tellern anrichten und mit dem Steinpilzschaum beträufeln. Die Zwiebeln darauf geben, mit der fein gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Johann Lafer am 07. Januar 2012