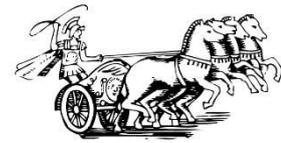


Ravioli vom Wild mit Tomaten-Kirschragout dazu unser Oberweseler Spätburgunder Rotwein trocken

WEINGUT
LANIUS-KNAB



OBERWESEL

Der trockene Spätburgunder bezaubert mit einem herrlichen Kirscharoma und die herbe Würze erinnert an mediterrane Kräuter. Diese Aromen greife ich mit dem wilden Pastagericht auf. Da der Rotwein schon eine gewisse Reife hat, gibt ihm die dezente Säure der Tomaten etwas von seiner jugendlichen Frische zurück.

Für die Ravioli nehme ich einen klassischen Pastateig ohne Ei, dieser kann deshalb auch auf eine Ruhezeit verzichten. Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und vermischen. Wasser und Salz dazugeben und mit einer Gabel grob vermengen, bis eine bröselige Masse entsteht. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflächen 5 – 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Nudelteig kann man jetzt direkt verarbeiten oder abgedeckt stehen lassen.

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch schälen und grob zerteilen. Die Kräuter waschen, abtupfen und die einzelnen Blätter zusammen mit Frischkäse, Schalotten, Knoblauch und den Gewürzen in einen Mixer geben. Wenn alles zerkleinert ist etwa 1/3 des Hackfleischs ebenfalls in den Mixer geben, aber nur ganz kurz mixen, da die durch das Zerkleinern entstehende Hitze das Fleisch bereits gart. Die Masse gemeinsam mit dem restlichen Hackfleisch und einem Ei in einer Schüssel gut durchmischen.

Jetzt den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Ich bevorzuge für die Ravioli eine Halbmondform wegen des Verhältnisses Füllung zu Teig. Dafür gibt es zwei Möglichkeiten. Entweder mit einem Glas den Teig rund ausstechen, befüllen, zusammenklappen und den Rand fest andrücken, für die Optik kann man in den Rand zusätzlich mit der Gabel ein Muster eindrücken. Oder man benutzt einen Ravioliausstecher, dieser drückt den Teig bereits in einem Muster zusammen und die Ravioli werden gleichmäßiger. Dazu gebe ich die Füllung mit einem Teelöffel in regelmäßigen Abständen auf die Teigbahn und klappe sie danach einmal um, so dass die Hackfleischmasse am zugeklappten Rand ist. Dann steche ich den Teig halbmondförmig aus. Die fertigen Ravioli in Salzwasser ca. 5 Min. kochen.

Für das Tomaten-Kirschragout die Zwiebel fein würfeln und in der Butter andünsten. Das Tomatenmark darin anrösten, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Den Saft aus dem Kirschglas dazugießen und wieder einkochen lassen. Die Kirschtomaten vierteln und mit den abgetropften Kirschen ebenfalls dazugeben. Etwa 5 – 7 Min. köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind. Die Blättchen von den gewaschenen Thymianzweigen abzupfen und untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Beim Anrichten noch etwas gehobelten Parmesan darüberstreuen.

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!



Zutaten für 4 Personen:

Für den Nudelteig:

100 g Weizenmehl

100 g Hartweizengrieß

100 ml kaltes Wasser

1 Prise Salz

Für die Füllung:

500 g Hackfleisch vom Wild
(Wildschwein und Reh)

4 EL Frischkäse

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

Je 2 Zweige glatte Blatt Petersilie und Thymian

1 Ei

Muskat, Salz und schwarzer Pfeffer

Für das Tomaten-Kirschragout:

350 g Kirschtomaten, süß

1 Glas Schattenmorellen (680g)

1 Zwiebel, rot

20 g Butter

1 EL Tomatenmark

100 ml Spätburgunder

4 Zweige Thymian

Salz und schwarzer Pfeffer

Gehobelter Parmesan