

Bouillon mit Wild-Ravioli

Zubereitung

Bouillon aufkochen. Lauch und Rüeblli beifügen, knapp weich kochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Alle Zutaten für den Teig mischen, gut durchkneten und zwei Stunden ruhen lassen.

Die Schalotten und die Kräuter in Butter kurz anziehen lassen. Das Kalbs- und Schweinefleisch, Reh- oder Hirschfleisch mit dem Spinat durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Kräuter mit den Schalotten dazugeben, würzen, Paniermehl und Parmesan, braune Butter, Ei dazugeben.

Den Teig so dünn wie möglich ausrollen und daraus Quadrate von etwa fünf mal fünf Zentimeter schneiden. Auf jedes etwas von der Füllung geben und zu Ravioli zusammenschlagen. Die Ränder zusammenpressen.

Die Ravioli in reichlich kochendem Wasser drei bis vier Minuten garen, mit Schaumlöffel herausnehmen und in warmer Butter schwenken.

Zutaten für 6 Portionen:

Bouillon:

- 1.5 l kräftige Bouillon
- 150 g Lauch, gerüstet, in Julienne geschnitten
- 180 g Karotten, gerüstet, in Julienne geschnitten

Füllung:

- 1 Schalotte; gehackt
- 1EL Gehackte Kräuter; (Rosmarin Majoran, Thymian)
- Butter
- 100g Kalbfleisch
- 180g Schweinefleisch
- 180g Reh- oder Hirschfleisch ohne Sehnen
- 180g Spinat
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 3EL Paniermehl
- 2EL Parmesan; gerieben
- 20g Butter; gebräunt
- 1 Ei