

Spanferkel Ravioli

Rezept für 2 Personen

Zutaten Teig

250 g	Griesmehl
250 ml	Eigelb pasteurisiert
5 g	Salz
5 cl	Olivenöl

Zubereitung Teig

Alle Zutaten in der Rührmaschine 10 Minuten gut mischen, bis ein sämiger Teig entsteht. 30 Minuten im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen. Teig in 4 Stücke schneiden. In Teigwaren-Maschine ausrollen: 1. Tour auf Stufe 0, 2. Tour auf Stufe 3, 3. Tour auf Stufe 6. Quadrate schneiden von ca. 10x10 cm.

Zutaten Füllung

150 g	gebratenes Spanferkel
50 g	Sauce Béchamel
	frischer Thymian
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
	<i>Sauce Béchamel:</i>
20 g	Butter
20 g	Mehl
50 ml	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung Füllung

Spanferkel in kleine Würfel schneiden. Mit Sauce Béchamel vermischen und würzen. *Sauce Béchamel:* Butter zerlassen, Mehl begeben, Milch dazugeben und 10 Minuten kochen, abschmecken.

Zutaten Sauce

2	Tomaten Piccadilly
20 g	feingehackte Zwiebeln
10 g	frische Basilikum
2 cl	Olivenöl
1 Tropfen	Tabasco
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung Sauce

Tomaten in 1 cm grosse Würfel schneiden. Olivenöl in Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Tomatenwürfel und Basilikum begeben, kurz aufkochen, eventuell etwas Wasser begeben, würzen.

Zutaten Zubereitung

20 g	Eigelb pasteurisiert
30 g	geriebener Parmesan
6	Basilikumblätter

Zubereitung Ravioli

Teigecken in der Mitte mit 1 EL Füllung belegen, Ränder mit Ei bestreichen und die Ränder gut zusammendrücken. Ravioli in gesalzenes, kochendes Wasser legen und ca. 3 Minuten kochen, bis Ravioli an die Oberfläche kommen. Abseihen, Ravioli in Sauce geben, kurz schwenken und anrichten. Geriebener Parmesan darüber streuen und mit Basilikumblatt ausgarnieren, servieren.

Än Guete wünschen Franz Gumpinger und das Pyramiden-Team