

Bistro & Bar PATIO im Travelcharme Bansin

Gratinierte Wildschweinravioli

Rezept für den Pastateig

- 400 g Mehl (Typ 405 oder 550)
- 4 Eier
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- etwas Wasser
- Mehl zum Ausrollen

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.

Und den Teig mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in dünne Bahnen walzen.

Dabei immer wieder mit Mehl bestreuen damit der Teig nicht klebt.

Rezept für die Füllung

- 300 g gebackene Wildschweinkeule
- 100 g Staudensellerie
- 3 Schalotten
- 80 g Creme Frâiche
- 10 g Sojasoße
- 20 ml weißer Portwein
- 20 g Preiselbeeren
- 50 g Mie de Pain (Weißbrot oder Toastbrot)
- 2 Eier
- Parmesan
- Muskatnuss

Wildschweinkeule und Schalotten in feine Würfel schneiden und mit etwas Butter in einem weiten Topf anbraten.

Den gewürfelten Staudensellerie dazugeben und alles mit dem Portwein ablöschen und reduzieren lassen.

Mit Sojasoße und Muskatnuss abschmecken und Creme Frâiche einrühren.

Die Masse mit Mie de Pain und den Eiern binden und ebenfalls 30 min ruhen lassen.

Die ausgewalzten Nudelplatten mit Eigelb bestreichen und

versetzt Häufchen der Masse darauf verteilen. Mit der anderen Nudelplatte abdecken.

Mit einem Ausstechring oder einem Glas die Ravioli um die Masse herum ausstechen.

Ungefähr 3 bis 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen und mit dem Parmesan großzügig gratinieren.