

Chefkoch-Rezept

Birnen-Maronen-Ravioli
mit Parmesanschaum

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten Ravioli-Füllung:

100 g Butter
80 g Zucker
50 g Schalotten (gewürfelt)
50 g Frühstücksbacon (gewürfelt)
50 g getrocknete Dörrbirnen (gewürfelt)
100g gekochte Maronen
200 g Birnen (gewürfelt) (Abale Fétel)
50 g Parmesan
50 ml weißer Portwein
20 ml weißer Balsamico
Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Butter in einem breiten Topf erhitzen, Zucker in die geschmolzene Butter streuen und hell karamellisieren lassen. Mit Portwein und Essig ablöschen, dann die Maronen, Birnen und Dörrbirnen hinzufügen.
Bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren etwa 10-15 Min. leicht köcheln lassen. In einer separaten Pfanne Bacon und die Schalotten goldgelb dünsten und dann zu der Masse dazugeben. Den geriebenen Parmesan ebenfalls mit unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten Parmesanschaum:

250 g Sahne
50 ml Hühnerbrühe
1 Rosmarinzwig
1 Knoblauchzehe
100 g geriebener Parmesan
100 g Butter
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung Parmesanschaum:

Die Sahne und Hühnerbrühe zusammen mit dem Knoblauch und dem Rosmarinzwig aufkochen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Den Parmesan dann unterrühren und alles durch ein Sieb passieren. Mit Butter aufmixen und mit Salz und Pfeffer abwürzen.

Zutaten Ravioliteig:

250 g Hartweizengrieß
4 Eigelb
3 Eigelb zum Bestreichen
25 g Wasser
5 g Salz
1 EL Olivenöl
4 Stängel Kerbe

Zubereitung:

Eigelbe mit Öl und Salz mischen. Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und die Eimasse dazugeben und gut mit einem Knetaken 10 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach in Folie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen. Teig dann ausrollen auf etwa 1 mm Dicke und mit einem Ausstecher rund (ca. 8 cm) ausstechen. Die Teigblätter dann mit Eigelb bestreichen, jeweils 1 TL Birnenmasse in die Mitte setzen und eine zweite Teigplatte daraufsetzen. Mit Hilfe einer Gabel die Ränder gut zusammendrücken.

Ravioli im Salzwasser ca. 6-8 Min. köcheln lassen und in einer Pfanne mit zerlassener Butter nochmals kurz glacieren. Auf einem Teller die Ravioli anrichten und den Parmesanschaum über den Ravioli verteilen. Zum Schluss den Parmesan darüber hobeln und mit Kerbel garnieren.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!