

Bärlauchravioli mit Spargel und Beiried

1/4 Ravioli

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

400 G	Mehl
5 STUECK	Eier
2 EL	Olivenöl
200 G	Frischkäse
100 G	Bärlauch
	Salz
	Pfeffer
	Butter zum Schwenken

Zubereitung

1. Mehl, 4 Eier und Olivenöl in eine Schüssel geben. Mit dem Kochlöffel zu einem bröseligen Teig verrühren, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Fülle Frischkäse mit etwas Bärlauchpaste mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und quer halbieren. Die eine Hälfte mit verquirltem Ei bestreichen und je einen Teelöffel Fülle mit Abstand auf den Teig setzen. Die zweite Teighälfte drauflegen und leicht andrücken. Mit dem Raviolistempel, einem Ausstecher oder einem Messer in Ravioli schneiden. 4 – 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen, herausnehmen und in Butter schwenken.

Bärlauchravioli mit Spargel und Beiried

2/4 Beiried

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

1 KG	Beiried
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Beiried in 250 g schwere Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne beidseitig abbraten. Im Ofen bei 130 Grad auf eine Kerntemperatur von 54 Grad bringen. Danach in Alufolie 5 Minuten rasten lassen.

Bärlauchravioli mit Spargel und Beiried

3/4 Grüner Spargel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

12 STUECK	Grünen Spargel
	Thymian
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Die letzten 3 cm jeder Spargelstange abschneiden und mit etwas Thymian abbraten. Nach 3 Minuten mit Gemüsefond ablöschen, Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauchravioli mit Spargel und Beiried

4/4 Espuma

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Frühling Für: 4 Personen



Zutaten

500 ML	Milch
3 BLATT	Gelatine
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

1. Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat aufkochen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und zur Milch geben. Danach etwas Bärlauch-Pasta einrühren und in eine ISI-Flasche füllen.