Kalbsravioli mit Pilzragout und Rosenkohl

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 3 h 40 min

Aktivzeit: 1 h 30 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

350 g	Hals vom Schweizer Kalb, in ca. 4 cm grossen Stücken
1 TL	Salz
1 EL	Bratbutter
1	Schalotte, fein gehackt
1	Rüebli, in Würfelchen
1 Zweig	Zweig Thymian
1.5 dl	trockener Weisswein
7 dl	Fleischbouillon
300 g	Weissmehl
2	Eier, verquirlt
400 g	Rosenkohl, halbiert
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
300 g	gemischte Pilze (z. B. Champignons, Austernseitlinge etc.), grob geschnitten
50 g	Mehl
1 EL	Bratbutter
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 dl	trockener Weisswein
2.5 dl	Pilzbouillon
1.5 dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

782	kcal
41 g	Eiweiss
72 g	Kohlenhydrate
31 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Zubereitung

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

1 Fleisch salzen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Fleisch rundum ca. 3 Minuten anbraten, herausnehmen. Schalotte, Rüebli und Thymian in derselben Pfanne ca. 2 Minuten andünsten. Fleisch zurück in die Pfanne legen, mit Wein ablöschen, Bratensatz lösen. Bouillon dazugiessen, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1,5–2 Stunden schmoren, Thymianzweig herausnehmen. Fleisch aus dem Sud nehmen. Sud auf ca. 1 dl einkochen. Fleisch mit zwei Gabeln oder mit den Händen zerzupfen, mit Sud mischen, leicht auskühlen lassen, beiseitestellen.

2 Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier in die Mulde giessen, zu einem elastischen Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

3 Rosenkohl mit Öl mischen, würzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Im auf 180 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

4 Pilze im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch ca. 1 Minute andünsten. Pilze ca. 5 Minuten scharf anbraten. Mit Wein ablöschen. Pilzbouillon und Rahm beigeben, würzen, ca. 5 Minuten kochen, bis die Sauce eindickt, warm halten.

5 Teig auf wenig Mehl oder mithilfe der Pastamaschine portionenweise dünn auswallen. 24 Rondellen à ca. 10 cm Ø ausstechen. Füllung auf die Hälfte der Teigrondellen verteilen. Ränder mit wenig Wasser bepinseln. Restliche Rondellen darauflegen, Ränder gut andrücken und nach Belieben mit einer welligen Ausstechform ausstechen und/oder mit einer Gabel dekorativ eindrücken. Ravioli auf ein bemehltes Küchentuch legen.

6 Ravioli in knapp siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen, herausheben. Mit Pilzragout und Rosenkohl servieren.

Tipp
Für eine festliche, farbenfrohe Pasta etwas Tomatenpüree oder Randensaft zur Mehl-Ei-Mischung geben.