

EIGEHLBRAVIOLI MIT BRAUNER BUTTER UND SALBEI

29. SEPTEMBER 2017

MOUNTAIN BOUTIQUE HOTEL CERVO – REZEPT VOM KÜCHENCHEF MARKUS KÖSSLER

Die Ricotta Eigelb Ravioli ist unsere Interpretation der guten Norditalienischen Piemonteser Küche. Die Salbeinussbutter verleiht dem Gericht das gewisse Etwas. In den Wintermonaten empfehlen wir die Ravioli ebenfalls mit Trüffelbutter zu servieren.





Zermatt. No matter what®

Rezept für 4 Personen (2 Stück Ravioli pro Person)

ZUTATEN RAVIOLI TEIG

120g	Semolina
240g	Weizenmehl
3	Eigelb (90g)
2	Eier (100g)
6g	Salz

VORBEREITUNG RAVIOLI TEIG

- Alle Zutaten für den Ravioli Teig in einer Teigmaschine verrühren
- Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und 2 Stunden ruhen lassen

ZUTATEN RICOTTA MASSE

300g	Ricotta
165g	Philadelphia
4g	Salz
2g	Muskartnuss
1g	Pfeffer weiss
etwas	Zitronensaft

VORBEREITUNG RICOTTA MASSE

- Ricotta bei 150°C im Backrohr 1 Stunde trocknen (wird braun)
- In eine Rührschüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen

ZUBEREITUNG RAVIOLI TEIG & RICOTTA MASSE

- Ravioliteig 1mm dick ausrollen
- Mit einer Ringform 12 Kreise mit einem Durchmesser von 10cm (Deckel) und 12 Kreise mit einem Durchmesser von 8cm (Boden) ausstechen
- In die Mitte der Bodenform einen Kreis aus Ricotta auftragen, dabei 1 cm Rand frei lassen
- Eigelb vom Eiweiss trennen
- Das Eigelb im Kreis platzieren und mit Eiweiss den äusseren Rand bestreichen
- Deckel vorsichtig auflegen, mit Finger festdrücken



Zermatt. No matter what®

ZUTATEN BRAUNE BUTTER MIT SALBEI

200g	Butter
40g	Salbei

ZUBEREITUNG BRAUNE BUTTER MIT SALBEI (AUCH NUSSBUTTER GENANNT)

Die Butter bei niedriger Temperatur langsam zum kochen bringen und so lange köcheln, bis sie leicht braun wird. Danach die geschmolzene Butter durch ein Passiertuch geben und warm stellen.

EIER FÜR DIE FÜLLUNG

- 8 Landeier

FERTIGSTELLUNG

- Ein Topf Wasser zum kochen bringen und leicht salzen
- Ravioli vorsichtig hineingeben und 3 - 4 Minuten sieden lassen
- Die Ravioli vorsichtig herausnehmen und im tiefen Teller anrichten
- Die braune Butter erwärmen und den fein gehackten Salbei dazugeben und erhitzen bis die Butter zu schäumen beginnt. Über die Ravioli verteilen und mit Fleur de Sel würzen

WEINEMPFEHLUNG

Le Rouge (Pinot Noir, Humagne Rouge, Syrah, Cabernet Franc)
Nicolas Zufferey
Cave des Bernunes, Sierre
2014

oder

Petite Arvine Z Reserve
Ludovic Zermatten
Z-vins, St. Séverin
2012

TIPPS FÜRS HOTEL CERVO PURO

Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant mit grosser Sonnenterrasse macht neugierig, der Blick in die abwechslungsreiche Karte mit alpinem Profil und norditalienischem Touch hungrig. Hier findet man marktfrische Leckerbissen aus nachhaltiger Produktion und eine umfassende Auswahl passender Weine.