

Hausgemachte gefüllte Ravioli mit Knick

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hauptspeise, Italien, Ravioli, Teigwaren

		Füllung:	
1	Zwiebel	200 g	Kaninchenfleisch
1	Karotte	200 g	Endivien-Salat und Spinat
1	Rosmarin-Zweig	4	Eier
50 g	Olivenöl "extra virgine"	1 Essl. (-2)	Parmesan-Käse
200 g	Schweinefilet, geschnitten		Salz, Pfeffer
200 g	Kalbfleisch	20 g	Butter
		Pasta:	
500 g	weißes Mehl	80 g (-100)	Wasser, kalt
11	Eigelb		etwas Grieß

(Agnolotti del Plin) Füllung:

Zuerst werden Zwiebeln, Karotten und Rosmarin in Olivenöl sautiert. Dann kommt das Fleisch von Schwein, Kalb und Kaninchen hinzu. Zuerst auf hoher Stufe braun werden lassen, dann bei schwacher Hitze ca. 3 Stunden kochen lassen, nach 1,5 Stunden Spinat und Endivien-Salat hinzugeben. Vom Herd nehmen und total abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen durch den Fleischwolf drehen und mit Eiern, Parmesankäse, Salz, Pfeffer abschmecken.

Pasta:

Das Mehl auf eine glatte Fläche streuen, in die Mitte Eigelb und Wasser geben und mit dem Mehl von außen nach innen vermischen, sodass ein Teigball entsteht. Den Teig gut kneten. Danach 30 Minuten unter einem Tuch stehen lassen. Den Teig mehrmals durch die Nudelteigmaschine geben. Den feinen Teig in verschiedenen Streifen auf einer langen Fläche ausrollen.

Die Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle füllen. Kleine Bällchen in einem Abstand von ca. 3 cm auf die Teigstreifen spritzen. Die Bällchen in den Teig einschlagen. Nun kommt der berühmte "plinch" - der Piemonteser "Knick": Mit Zeigefinger und Daumen wird auf beiden Seiten des in Teig geschlagenen Bällchens ein Knick gedreht -so wie bei einem Bonbonpapier. Danach den Teig zwischen jedem Ravioli - Bällchen mit einem Rädchen durchschneiden.

Die gefüllten Ravioli - im Piemont "Agnolotti" genannt - für einige Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser geben. Wichtig: Deckel drauf!

Als Abschluss kommen die herrlich duftenden Ravioli ganz kurz in eine Pfanne. Mit erhitzter Butter und der reduzierten und gefilterten Soße des Fleisches übergießen.