

有数	Max		-
1000			
Sem Al		No. of the last of	
	1 1 1		1000
	100		Wester.
A STATE OF			
	and the same		
-	1772		
		25230	
Should be		-	
THE AL	© Salzburger Agı	ar Marketing/Elisabeth	Eisl

Dauer: Autwandig
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Frühling
Für: 4 Personen
Verfasst von: Martin Hochwimmer

Zutaten

R	Ravioli	
		Mehl
• • •	5 STUECK	Eier
	2 EL	Olivenöl
•••	200 G	Frischkäse
	100 G	Bärlauch
• • •		Salz
		Pfeffer

	Butter zum Schwenken
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Beiried	
1 KG	Beiried
•••••	Salz
•••••	Pfeffer
•••••	
Spargel	
12 STUECK	Grünen Spargel
	Thymian
	Salz
•••••	Pfeffer
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
Espuma	
500 ML	Milch
3 BLATT	Gelatine
•••••	Salz
	Pfeffer
	Muskat

Zubereitung

Ravioli

 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 Kühlschank 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.

Beiried

 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.

Grüner Spargel

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.

Espuma

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.

Rezept zum Genusstagebuch #43