

Schmankerl aus der Genussregion Pongauer Wild



Reh-Ricotta-Ravioli mit gebratenen Kürbis- und Speckwürferl

Günther, Angi & Julia Felber von der Vogei Hütt'n am Hahnbaum in St. Johann

Die Zutaten (4 Personen)

Teig:

- 300 g Nudelgrieß
- 150 g griffiges Mehl
- 4 Eier

Fülle:

- 100 g Rehschulter vom Pongauer Wild
- 1 große Zwiebel
- 250 g Ricotta
- verfügbare frische Kräuter (zB Schnittlauch, Petersil, Rosmarin)
- 1 Ei

Garnitur:

- ½ Hokkaidokürbis
- 150 g Räucherbauch
- 1 große Zwiebel
- Olivenöl
- ca. 100 g frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

aus Nudelgrieß, griffigem Mehl und Eier einen festen Teig kneten und ca. 60 Minuten rasten lassen

Rehschulter faszieren und mit Zwiebel solange braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Ricotta und frische Kräuter nach Wunsch mit dem Fleisch mischen und ein Ei beimengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig dünn ausrollen, die Fülle häufchenweise in ca. 10 cm Abständen aufdressieren, mit einer weiteren Schicht ausgerolltem Nudelteil abdecken und die gewünschte Ravioliform ausstechen. Danach in kochendem Salzwasser für ca. 8 bis 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Kürbis, Speck und Zwiebel würfelig schneiden, in Olivenöl anbraten, auf den Ravioli anrichten, mit Parmesan bestreuen und genießen.

