

aus der Otto Gourmet Küche

Offene Ravioli mit Lammbries

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Lamm | Schwierigkeit: schwierig | Zeit: ca. 5 Std.*



*inkl. Ruhezeit für den Nudelteig

Zutaten

NUDELTEIG:

100 g Eigelb

100 g Mehl, doppelgriffig (Instant)

1EL Olivenöl

etwas Muskat

FÜLLUNG:

500 g Lammbraten (Art. [6163](#))

1 Karotte

2 Essiggurken und -wasser

1/4 Sellerie

1 Bd. Blatt Petersilie

400 ml Kalbsjus (Art. [8066](#))

2 Schalotten

etwas [Salz](#), Pfeffer

Öl

Zubereitung

RAVIOLI

Alle Zutaten zu einem Nudelteig kneten und danach straff in Folie wickeln. 4 Std. ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und dünne Platten ausstechen/schneiden. Kurz in Salzwasser blanchieren.

RAGOUT

Das Bries ca. 2-3 Std. in Salzwasser wässern, putzen (von der Haut befreien) und in kleine Röschen einteilen.

Gemüse würfeln und Petersilie schneiden.

Die Schalotten in Ringe schneiden und frittieren.

Das Bries in Öl scharf anbraten und auf ein Sieb geben.

Das Gemüse langsam dünsten und mit der Jus auffüllen. Alles sämig einkochen.

Das Bries glasieren und die Kräuter einstreuen.

Alles mit Salz, Pfeffer und Essiggurkenwasser abschmecken.

Zum Schluss das Nudelblatt mit dem Ragout füllen und mit den frittierten Schalottenringen garnieren.

Guten Appetit!