

Schmorbraten, Ravioli mit Wurzelgemüse-Frischkäse-Füllung

Für 4 Personen

Für den Schmorbraten:

600 g Bürgermeisterstück	grobes Salz	1 Pack. Suppengemüse
3 Zwiebeln	Öl	70 g Tomatenmark
5 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer	250 ml Rotwein	Wasser
1 EL Mehl	1 EL weiche Butter	

Für die Ravioli:

3 Eier	300 g Mehl	Salz, Wasser
1 Möhre	1 Zwiebel	1 Stange Porree
Öl	Pfeffer, Muskat	175 g Frischkäse
1 Handl krause Petersilie	1 EL Butter	

Schmorbraten:

Das Fleisch mit Salz einreiben. Möhre schälen und mit Porree in Scheiben schneiden. Sellerie in Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in 6 bis 8 Schnitze schneiden.

In einem Schnellkochtopf Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten 5 Minuten anbraten.

Die Zwiebeln, Sellerie und Möhren auch in den Topf geben und alles kurz gemeinsam anbraten.

Das Fleisch herausnehmen und das Gemüse weiter anrösten.

Tomatenmark dazugeben.

Wacholderbeeren einmal mit der flachen Seite eines Küchenmessers etwas zerdrücken.

Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Rosmarinzwige zu dem Gemüse in den Topf geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Rotwein ablöschen und das Fleisch wieder in den Topf geben.

Etwas Wasser hinzugeben und mindestens $1\frac{1}{2}$ Stunden im Schnellkochtopf schmoren.

Das Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb passieren.

In einer Schüssel 1 EL Mehl mit 1 EL weicher Butter vermischen.

Die Sauce aufkochen und die Mehlbutter einrühren, bis die Sauce etwas andickt.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Sauce und Ravioli servieren.

Ravioli:

Die Eier trennen. In einer Küchenmaschine mit Knethaken oder mit einem Handrührgerät Eigelbe mit Mehl und einer Prise Salz zusammenkneten, bis ein fester Teig entsteht, der noch ein bisschen bröselt. Falls nötig, etwas Wasser hinzugeben. Eiweiß aufheben.

Von Hand noch einmal gut durchkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Möhre und Zwiebel schälen und zusammen mit dem Porree in sehr kleine Würfel schneiden.

In eine Pfanne etwas Öl erhitzen. Möhren als Erstes in die Pfanne geben und für ein paar Minuten auf mittlerer Hitze anbraten. Porree und Zwiebel dazugeben, mit Salz, Pfeffer

und Muskat würzen und weiter anbraten, bis das Gemüse weich ist.
Das Gemüse vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen.
Nach dem Abkühlen das Gemüse mit dem Frischkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Einen Großteil der Petersilie hacken und unter die Frischkäsemasse geben.
Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.
Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und auf einer Hälfte in einem Abstand von 8 Zentimetern mit dem Spritzbeutel haselnussgroße Portionen der Frischkäsemasse platzieren.
Den Teig rund um die Füllung mit Eiweiß bestreichen, die unbestrichene Teighälfte darüber schlagen und mit den Fingern andrücken.
Mit einem Messer oder Ausstecher die Ravioli aus dem Teig ausschneiden und auf einem bemehlten Brett zwischenlagern.
In einem Topf Salzwasser aufkochen lassen und die Ravioli im heißen, nicht kochenden Wasser für 3 Minuten ziehen lassen.
Anschließend mit einem Schaumlöffel abschöpfen und kurz in ein Sieb zum Abtropfen geben.
Die restliche Petersilie hacken, in einer Pfanne etwas Butter erhitzen, die Ravioli mit der Petersilie kurz in Butter schwenken und zusammen mit dem Fleisch servieren.

Chefkoch Dü am 25. November 2025