

Kulinarische Kontraste

REZEPTE 2023



VON GERHARD WIESER

finedining

CASTEL

Kontrastreiche Rezepte | Hotel Castel | Saison 2023

Carbonara Ravioli

mit Ultner Bauernspeck



Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Quintodecimo Gran Cuvée Luigi Moio 2018
Weingut Quintodecimo
Irpinia | Kampanien | Italien

Zutaten

für 4 Personen

Nudelteig

- 150 g Weizenmehl
- 50 g Hartweizenmehl
- 2 Eier
- Salz

Carbonara-Füllung

- 150 g Petersilienblätter
- 2 Eigelb
- 170 ml Sahne geschlagen
- 1 Blatt Gelatine
- 40 g Parmesan gerieben
- Salz
- Pfeffer schwarz aus der Mühle

Schinkenfond

- 100 ml Schinkenfond oder Geflügelfond
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Garnitur

- 2 EL Bauchspeckstreifen, gebraten
- 2 EL Schnittlauch, geschnitten
- 8 Bauernspeck, Scheiben geschnitten
- 4 EL Parmesan, gerieben
- Petersilienfritte

Zubereitung

Nudelteig

- *Mehl, Hartweizenmehl, Eier und Salz vermischen zu einem geschmeidigen, aber doch relativ festen Teig kneten.*
- *Den Teig mit einer Klarsichtfolie, gut zugedeckt, eine halbe Stunde ruhen lassen.*

Carbonara-Füllung

- *Gelatine für zwei Stunden in kaltem Wasser einweichen.*
- *Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren.*
- *Gelatineblätter in einem kleinen Topf schmelzen und in die Eigelbcreme rühren, die geschlagene Sahne unterheben.*
- *Den geriebenen Parmesan dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
- *Im Kühlschrank kühl stellen.*

Schinkenfond

- *Schinkenfond etwas einkochen.*
- *Mit kalter Butter aufmontieren, mit Salz und schwarzen Pfeffer abschmecken.*

Fertigstellung

- *Den Teig mit der Nudelmaschine dünn austreiben.*
- *In 5 x 6 cm große Rechtecke schneiden (möglichst schnell arbeiten, damit er nicht austrocknet).*
- *Die Füllung mit einem kleinen Löffel oder mittels Spritzsack mittig auf die Teigblätter geben.*
- *Den Rand mit Wasser anfeuchten und sofort mit den Fingern die Ränder andrücken und seitlich zusammenfallen.*
- *Die Ravioli in Salzwasser für eine Minute kochen und im Schinkenfond schwenken.*
- *In einen vorgewärmten Teller die Ravioli geben mit Schnittlauch und gerösteten Bauchspeck bestreuen.*
- *Mit den Speck-Scheiben belegen und mit frittiertes Petersilie garnieren.*
- *Mit geriebenem Parmesan und mit schwarzem Pfeffer servieren.*

Wir wünschen Ihnen
viel Freude beim Nachkochen und
kontrastreiche Momente 2023!



Castel

www.hotel-castel.com