

Gänsekeulen- Ravioli

mit heller
Rosmarin-
Orangensauce



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für den Nudelteig:

- 4 GUTSGLÜCK Eier (M)
- 260 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 140 g KÜCHENSTOLZ Grieß
- 1 große Prise Salz
-
- 2 Gänsekeulen (TK)
- 1 ERNTEKRONE Zwiebel
- 1 ERNTEKRONE Karotte
- 200 ml CAMASELLA Chianti DOCG Rotwein (trocken)
- 2 EL BIO SONNE Olivenöl
- 1 TL SOMMERLAND Honig
- ½ TL COOK! Rosmarin
- Salz und COOK! Pfeffer
-
- 2–3 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
- 1 EL LANDFEIN Butter
-
- 1 RIVER VALLEY Orange (heiß gewaschen)
- 1 ERNTEKRONE Knoblauchzehe
- 50 g VILLA GUSTO Parmesan
- 250 ml LANDFEIN Sahne
- 200 ml RATSTROPFEN Weißwein
- 2 EL LANDFEIN Butter
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
- ½ TL COOK! Rosmarin
- Salz und COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Vorab die Gänsekeulen bei Raumtemperatur auftauen lassen.
2. Für den Nudelteig alle trockenen Zutaten vermischen, die Eier untermengen und alles für einige Minuten auf einer sauberen Arbeitsfläche zu einem kompakten Teig verkneten (bei Bedarf noch einige Tropfen Wasser zufügen, falls er zu krümelig bleibt).
3. Den Teig im Anschluss in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen – währenddessen den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
4. Das Gemüse putzen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit der Gänsekeule mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin und Honig marinieren – alles in einer Auflaufform mit dem Rotwein übergossen und abgedeckt für 45 Minuten garen (für die letzten 15 Minuten der Garzeit die Abdeckung entfernen, damit alles leicht bräunen kann).
5. Die Haut der gegarten Gänsekeulen abziehen, fein hacken und zusammen mit Semmelbröseln und Butter in einer Pfanne goldbraun rösten.
6. Das Fleisch der Gänsekeulen leicht abkühlen lassen, vom Knochen zupfen und möglichst fein hacken (optional kann auch etwas vom Gemüse fein gehackt in die Füllung eingearbeitet werden) – alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Nudelteig mit der Maschine oder von Hand mit dem Nudelholz in zwei Portionen teilen und zu möglichst dünnen Bahnen etwa 10 cm breit ausrollen.
8. Anschließend mit etwas Abstand je einen gehäuften Teelöffel der Fleischfüllung darauf verteilen, mit der zweiten Teigbahn bedecken, die Zwischenräume und Teigländer gut andrücken.
9. Danach die einzelnen Ravioli austechen oder mit dem Teigradchen ausschneiden – währenddessen das Nudelwasser mit einer großen Prise Salz zum Kochen bringen.
10. Die Temperatur des Kochwassers etwas reduzieren und die Ravioli für 6–7 Minuten darin garen. Dann abschöpfen, gut abtropfen und beiseitestellen.
11. Für die Sauce den Knoblauch pressen und in Butter glasig anschwitzen. Rosmarin, Orangenabrieb und Mehl zufügen, um alles mit Weißwein und dem Saft der Orange abzulöschen.
12. Die Sauce mit Sahne aufgießen, einmal aufkochen und für 4–5 Minuten reduzieren. Abschließend mit fein geriebenem Parmesan verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
13. Zum Schluss die fertigen Ravioli durch die heiße Sauce ziehen und auf vorgewärmten Tellern mit den vorbereiteten Semmelbröseln servieren.