



Ravioli von Brillat-Savarin

Savarin in Abate-Birnensoße und gerösteten Haselnüssen

Für die Nudelfüllung die Sahne aufkochen und währenddessen die Speisestärke in kaltem Wasser auflösen. Nun die Sahne mit der angerührten Stärke abbinden und danach den Käse hinein mixen bis eine sämige Masse entsteht, zu welcher man ein Eigelb gibt und danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmeckt. Für den Nudelteig alle Zutaten gut miteinander verkneten und einen Tag abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Käsemasse füllen.

Für die Birnensoße die Abate Birnen in der Butter farblos andünsten und mit Weiß- und Portwein ablöschen. Abgedeckt köcheln lassen, bis die Birnen weich sind. Nun Sahne und Zucker hinzugeben, fein mixen und durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur die Haselnüsse bei 150°C Umluft 10 Minuten im Ofen rösten und wenn Sie abgekühlt sind halbieren. Den Kerbel zupfen und in Eiswasser legen und den rosa Pfeffer grob hacken.

Guten Appetit wünscht Philipp Stein vom Favorite Parkhotel!

Zutaten (für 4 Personen)

Nudelteig

5 g Salz

1 EL Olivenöl

8 Eigelb

120 g Hartweizengrieß

150 g Mehl

Nudelfüllung

80 g Brillat-Savarin (französischer Frischkäse)

20 ml kaltes Wasser

7 g Speisestärke

70 ml Sahne

1 Eigelb

Birnensoße

3 Stück Abate Birnen

geschält und gewürfelt

20 g Butter

150 ml Weißwein

100 ml Portwein

100 ml Sahne

30 g Zucker

Garnitur

50 g Haselnüsse geschält

3 Zweige Kerbel

etwas Rosa Pfeffer