

Ravioli von Brillat Savarin in Abate - Birnensoße und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für 4 Personen:

Nudelteig:

5g Salz
1 El Olivenöl
8 Eigelb
120g Hartweizengrieß
150g Mehl

Nudelfüllung:

80 g Brillat Savarin
20ml kaltes Wasser
7g Speisestärke
70ml Sahne
1 Eigelb

Birnensoße:

3 Stk Abate Birnen geschält und gewürfelt
20g Butter
150ml Weißwein
100ml Portwein
100ml Sahne
30g Zucker

Garnitur:

50 g Haselnüsse geschält
3 Zweige Kerbel
etwas Rosa Pfeffer

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.