

Gams-Ravioli

HEIMISCHES
WILD

Metzgerei
Huber
OBERNDORF IN TIROL

auf Kürbispüree

Rezept von

THOMAS HAGLEITNER
Restaurant s'Pfandl, Reith bei Kitzbühel

Zutaten

für 4 Personen

1/2 KG GAMSSCHLÖGEL
1 KAROTTE
1-2 FRÜHLINGSZWIEBELN
2 KNOBLAUCHZEHEN
1 ZWIEBEL
1 CHILISCHOTE ROT
100 G CREME FRAICHE
1/2 SELLERIE,
1 TL ZITRONENTHYMIAN GEHACKT
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
1/2 L ROTWEIN
3-4 EL TOMATENMARK

500 G MEHL (DOPPELGRIFFIG)
8 DOTTER
3 EIER
1 EL OLIVENÖL

300 G KÜRBIS GESCHÄLT
200 G KARTOFFEL MEHLIG GESCHÄLT
30 G BUTTER
1/8L MILCH
MUSKAT
1 EL KÜRBISKERNÖL
SALZ, PFEFFER
2 EL GERÖSTETE KÜRBISKERNE

REGIONALITÄT
KochArt
mobil
DIE SCHMECKT

f FOLLOW US ON
KOGHART.TIROL

Ravioli auf Kürbispüree anrichten und servieren.

② Nudelteig

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 1 Stunde rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und dann in die gewünschte Größe rund ausstechen. In die Mitte die Fülle geben – den Rand mit etwas Wasser einpinseln, einen zweiten Teig darüberlegen – andrücken und mit einer Gabel die Ränder fest zusammendrücken.

Zum Schluss in Salzwasser kurz kochen.

① Füllung

Zubereitung

Das Fleisch parieren. Abschnitten in einer Pfanne kräftig anbraten, Schalen von der Karotte, Zwiebel und Sellerie grob geschnitten mit dazu geben und mitbraten. Tomatenmark daruntermischen und kräftig anrösten, Mit Rotwein und Wasser immer wieder ablöschen und ziehen lassen. Am Schluss alles durch ein feines Sieb geben. Das Gamsfleisch grob würfeln und durch den Fleischwolf drehen. Das Gemüse für die Ravioli sehr fein würfeln. Das faschierte Fleisch anbraten, Gemüsewürfel dazu geben, mit Gewürzen abschmecken. Mit etwas Fond ablöschen und reduzieren lassen. Ca. 20 min. Unter die noch warme Füllung das Creme Fraiche mischen und alles erkalten lassen.

③ Kürbispüree

Zubereitung

Kürbis und Kartoffel Würfelig schneiden in Salzwasser weich kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen – die weichgekochten Kartoffeln und Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken und dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kernöl abschmecken, mit den gerösteten Kürbiskernen garnieren.



PRESENTED BY

Weinempfehlung

WEISSBURGUNDER

Weingut Schögl, Südsteiermark

MEHR REZEPTE UNTER

WWW.KOCHART.TIROL

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

