Perlhuhn-Tomatenravioli

Gebrauchte bresc Produkte

Basilikumpüree 450g

Gehackte Schalotte 1000g

Gehackter Knoblauch 1000g

Gehackter Knoblauch 450g

Geröstetes Knoblauchpüree 325g

Sonnengetrocknetes Tomatenpüree 450g

Zutaten

4

- 2 Perlhühnerbrüste
- 50 g Bresc Pesto di pomodori (Tomatenpesto)
- 10 g Bresc Basilikumpüree
- 200 g Italienisches Mehl
- 2 große Eier
- 50 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 200 g gewaschener wilder Spinat
- 10 g Bresc gehackter Knoblauch
- 10 g Bresc gehackte Schalotten
- 10 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 1 dl Sahne
- 1 dl Geflügelglace
- 50 g Butter
- Olivenöl
- Geriebener Parmesan
- Balsamicocreme
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Eier aufschlagen und Strattu di Pomodoro mit einem Stabmixer unterrühren. Diese zusammen mit dem Mehl in den Teigmischer geben und daraus einen elastischen Teig kneten. Mit Klarsichtfolie umwickeln und eine Stunde ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine in dünne Blatter drehen.
Die Perlhühnerbrüste in Stücke schneiden und mit der Hälfte von der Sahne, Pfeffer, Salz, Basilikumpüree und Pesto di Pomodori zu einer glatten Farce verarbeiten.
Mit einer Ravioli-Form die Ravioli zubereiten, indem man ein bemehltes Nudelblatt auf die Form legt und es herunterdrückt und mit der Farce füllt. Mit etwas Wasser bestreichen und das andere Blatt darauf legen und andrücken. Das Ganze mit Mehl bestauben und mit dem Nudelholz über die Kanten rollen und die Ravioli herausnehmen.
Die restliche Sahne mit der Glace und dem gerösteten Knoblauch zum Kochen bringen und mit der kalten Butter mit einem Stabmixer binden, nicht mehr kochen lassen. Eine Pfanne Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli al dente kochen. In der Zwischenzeit den Spinat im Öl mit dem gehackten Knoblauch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ravioli aus dem Wasser nehmen und mit etwas Olivenöl, Pfeffer und Salz zubereiten. Auf dem Spinat mit der schaumigen Sauce, dem geriebenen Parmesan und Balsamicosirup servieren.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Tomaten-Pesto 1000g