

PERLUHN-TOMATENRAVIOLI



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Basilikumpüree
450g



Bresc Gehackte Schalotte
1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 1000g



Bresc Gehackter
Knoblauch 450g



Bresc Geröstetes
Knoblauchpüree 325g



Bresc
Sonnengetrocknetes
Tomatenpüree 450g

ZUTATEN

10

- 5 Perlhühnerbrüste
- 125 g Bresc Pesto di pomodori (Tomatenpesto)
- 25 g Bresc Basilikumpüree
- 500 g Italienisches Mehl
- 5 große Eier
- 125 g Bresc Strattu di pomodoro (Tomaten-Strattu)
- 500 g gewaschener wilder Spinat
- 25 g Bresc gehackter Knoblauch
- 25 g Bresc gehackte Schalotten
- 25 g Bresc Roasted garlic puree (geröstetes Knoblauchpüree)
- 3 dl Sahne
- 3 dl Geflügelglace
- 125 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 Blätter drehen.

Die Perlhühnerbrüste in Stücke schneiden und mit der Hälfte von der Sahne, Pfeffer, Salz, Basilikumpüree und Pesto di Pomodoro 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



Bresc Tomaten-Pesto
1000g