

# Schweizer LandLiebe TV

## Rezept



### Trüffel-Ravioli-Halbmonde

mit Weisswein-Trüffelschaum

#### Zutaten

- 300 g Vollkornhartweizengriess • ½ TL Salz
- 3 Eier • 50 g Pistazien • 2 Eigelbe • 300 g Ricotta • 100 g Parmesan • 5 g Trüffel • Salz, Pfeffer • Wasser • Butter
- 3 dl Weisswein • 2 dl Kalbsfond • 100 g Butter • Salz, Pfeffer • wenig Trüffel • Kerbel

#### Zubereitung

Hartweizengriess und Salz in Schüssel mischen, 3 verquirlte Eier dazugeben, mischen und 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie 30 Minuten ruhen lassen. Pistazien hacken und anrösten ohne Fett. Für die Füllung 2 Eigelbe, Ricotta mit Käse und Trüffel mischen, Pistazien dazugeben und würzig abschmecken. Teig in walnussgrosse Kugeln teilen, diese dünn ausrollen auf bemehlter Arbeitsfläche. Mit Wasser

umpinseln. Je 1 TL Füllung daraufgeben, einklappen, mit Gabel die Ränder andrücken. Ravioli in knapp siedendem Wasser garen, bis sie obenauf schwimmen, in flüssiger Butter kurz schwenken. Auf Teller anrichten.

#### Beurre Blanc

Weisswein und Fond auf ½ dl einkochen, kalte Butter in Stücken einrühren, nicht mehr kochen. Sauce abschmecken. Mit Pürierstab aufschäumen, über die Ravioli verteilen. Mit wenig gehobeltem Trüffel und Kerbel dekorieren.

#### Weintipp

Il Poggione Brunello di Montalcino DOCG  
Bei Denner erhältlich.



Immer samstags  
und montags  
um 19.55 Uhr  
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1  
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

**DENNER**

TV-Produktion



Die neue  
LandLiebe  
jetzt am Kiosk.



mit Andreas C. Studer

