

# Kaninchen-ravioli, tessiner büsciön-käse, paprikacreme und haselnüsse



Ein Rezept von Küchenchef Andrea Barbano vom Restaurant FLAMEL im Hotel LUGANODANTE.

## Zubereitung



Benötigte Zeit

ca. 1h30



Schwierigkeitsgrad

Mittel/Für Fortgeschrittene



Menge

2 Personen

## Eigenschaften



Teller

Fleisch – Kaninchen-ravioli



Typisches Produkt

Kaninchen – 0 km



Geeignet für

Herbst – Abendessen für Paare

**Kaninchen-ravioli,  
tessiner büsción-  
käse, paprikacreme  
und haselnüsse**

**ZUTATEN**

- 300 g Mehl
- 3 St. Eier
- Füllung für Ravioli
- 500 g Kaninchen ohne Knochen
- 40 g Tessiner Speck
- 10 g Salz
- 1 Gewürzbouquet, Rosmarin, Thymian, Majoran
- 50 g Haselnüsse
- 200 g Paprika
- 400 g "büsción" Käse
- 100 ml Milch
- 5 g Salz
- 10 St. Haselnüsse

## **Kaninchen-ravioli, tessiner büsción- käse, paprikacreme und haselnüsse**

### **ZUBEREITUNG**

#### **Eierpasta:**

1. Für eine perfekte Eiernudel das Mehl auf einen Haufen geben (eine kleine Menge beiseite legen, um sie bei Bedarf zu verwenden) und in die Mitte die Eier schälen.
2. Mit einer Gabel zerdrücken Sie die Eier und nehmen dabei etwas von dem umgebenden Mehl mit. Wenn die Mischung nicht mehr flüssig ist, kneten Sie sie kräftig auf dem Backbrett, bis Sie einen homogenen, glatten und elastischen Teig erhalten, den Sie in einen fest verschlossenen Plastikbeutel geben. Lassen Sie ihn mindestens 1 Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen.
3. Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz direkt auf dem Nudelbrett auf die gewünschte Dicke aus. Alternativ können Sie auch eine Nudelmaschine verwenden. In letzterem Fall schneiden Sie mit einem Ausstecher einen Teil des Teigs ab, wobei Sie darauf achten, dass der restliche Teig im Beutel bleibt, damit er nicht austrocknet. Bemehlen Sie ihn leicht und rollen Sie ihn mit einem Nudelholz gerade so weit aus, dass er auf die Breite der Rollen passt.
4. Die Kaninchen zerlegen. Die Schultern und Schenkel in einer Pfanne anbraten. Eine Zwiebel, Sellerie und Karotten in Stücke schneiden und separat anbraten, dann zu den Kaninchen geben. Dann mit Knoblauch und Rosmarin abschmecken und zugedeckt bei 160 °C Eine Stunde backen.
5. Eine Zwiebel zerkleinern und in einer Kasserolle anbraten, das Fleisch der Schenkel und der Schultern zugeben und abtrennen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einem Messer durchstechen. Die in Julienne geschnittenen Schalotten in einer Kasserolle mit etwas Öl anbraten. In ein Pacojet-Glas füllen und schliesslich homogenisieren.

#### **Paprikacreme:**

1. Die Zubereitung der Paprikasauce beginnt mit den gewaschenen und getrockneten Paprikaschoten.
2. Legen Sie sie auf ein mit Backpapier oder Alufolie ausgelegtes Backblech. Den Grill einschalten und warten, bis die Oberfläche der Paprikaschoten geröstet ist. Drehen Sie sie um, damit sie von allen Seiten gleichmässig geröstet werden.
3. Wenn die Paprikaschoten fertig, aber noch heiss sind, die äussere Haut abziehen, die Paprikaschoten aufschneiden und den Stiel und die Kerne entfernen.
4. Geben Sie die Paprikafilets in einen Mixer (ein Stabmixer ist auch gut geeignet). Mitzuverarbeiten Sie nicht den Saft, der beim Säubern der Paprikaschoten freigesetzt wurde, da er sich aus der Sauce lösen kann. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu und mixen Sie sie, bis

sie cremig sind. Die geröstete Paprikasosse ist fertig und kann sofort verzehrt oder für einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

**Fondue büsción:**

- In einem Topf die Milch und die büsción mit einer Prise Salz im Wasserbad schmelzen. Die Mischung emulgieren. Auf den Teller aufgiessen.

**Geröstete haselnüsse:**

- Die geschälten Haselnüsse im Ofen bei 160 °C 10 Minuten rösten.