



[Drucken](#)

Rehravioli in Lauch-Nage



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Rehkeule
- 1,5 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Möhre
- 2 EL bayerische Butter
- 1/2 TL Wacholderbeeren
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 100 ml Rotwein
- 200 ml Wild-Brühe (oder Brühe)
- Salz, Pfeffer

Für den Teig:

- 150 g feiner Nudelgrieß
- 2 kleine Eier
- 1/2 EL Sonnenblumenöl

Für die Soße:

- 1 Lauchstange
- 1 EL bayerische Butter
- 200 ml Wild-Brühe
- 2 Thymianzweige

Zubereitung:

1. Rehfleisch von Häuten und Sehnen befreien. Erst in 5 Millimeter dünne Scheiben, dann in ebenso schmale Streifen und zuletzt in Würfel schneiden. Mit Butter in einer Schüssel mischen. Schalotten, Knoblauch, Möhre schälen, in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Eine große, schwere Pfanne mit Butter erhitzen, Rehfleisch darin bei großer Hitze anbraten, immer wieder umrühren. Die Hälfte der Butter dazugeben, aufschäumen, Gemüsewürfel einrühren. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz mitbraten, dann mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Bei großer Hitze einkochen, bis das Ragout wieder zu brutzeln beginnt, dann erneut ablöschen. So lange wiederholen, bis der Wein verbraucht ist. Wacholderbeeren im Mörser zerquetschen oder grob hacken und zusammen mit dem Lorbeerblatt zum Rehragout geben. Mit der Hälfte der Brühe aufgießen und 45 Minuten weich kochen. Am Ende der Garzeit soll die Flüssigkeit vollständig verdunstet sein. Restliche Butter unterrühren, abschmecken und kühl stellen.
3. Während die Raviolifüllung kocht, den Nudelteig und Lauch-Nage vorbereiten: Nudelgrieß mit einem Ei, einem Eigelb und 1-2 EL Wasser zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Das übrig gebliebene Eiweiß mit wenig Wasser verquirlen und aufbewahren. Nudelteig abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Gemüse mit 2 EL Butter 5 Minuten dünsten. Thymian dazugeben, mit Brühe aufgießen und um die Hälfte einkochen. Restliche Butter in Stücke schneiden und in die Soße rühren. Danach nicht mehr kochen.
4. Nudelteig dünn ausrollen, die Hälfte mit etwas Eiweiß einstreichen, dann mit einem Teelöffel etwa 24 kleine Häufchen Rehfüllung darauf setzen. Die zweite Hälfte darüber legen und andrücken.
5. Ravioli 5 Minuten garen, Lauch-Nage wieder erwärmen und mit je sechs kleinen Ravioli servieren.