Ravioli · Vacherin Fribourgeois aus Rohmilch · Kampot-Pfeffer

Rezept von Jean-Marc Dedeyne, Restaurant Com'ça, Bulle (FR)

Zutaten (6 Personen)

Ravioliteig

300 g Mehl
3 Eier

Füllung

200 g Vacherin Fribourgeois aus Rohmilch
4 Eigelb
1 dl Milch
8 g Mehl
20 g Butter

Sauce

2 dl Geflügel- oder Gemüsebrühe
20 g Butter
3 g Kampot-Pfeffer

Zubereitung

Ravioliteig

Mehl sieben und mit den Eiern mischen. Den Teig ca. 10 Minuten von Hand kneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung

In einem Kochtopf bei schwacher Hitze Milch und Butter aufkochen. Geriebenen Vacherin zugeben und gut verrühren. Den Kochtopf vom Herd nehmen und unter Rühren die 4 Eigelbe und dann das Mehl hinzufügen. Einige Stunden kühl stellen.

Sauce

Die Brühe auf kleiner Flamme erhitzen. Die in Würfel geschnittene Butter mit dem Schneebesen einrühren. Am Schluss den Kampot-Pfeffer hinzufügen und die Hitze reduzieren.

Ravioli

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einer Nudelmaschine (oder einem Nudelholz) in dünne Rechtecke ausrollen (B 15-18 cm, L 40 cm). Alle 5 cm einen gehäuften Teelöffel Füllung auf den Teig setzen. Den Teig mit Eigelb bestreichen und ein zweites Teigrechteck darauflegen. Nun den Teig um die Füllung mit den Fingern gut andrücken, damit alle Luft entfernen wird. Die Ravioli mit einem 7 cm grossen Ausstecher ausstechen.

Die Ravioli 2-3 Minuten in kochendem Wasser garen. Mit einem Schaumkelle herausnehmen und bei schwacher Hitze 2 Minuten in der Sauce kochen.