

Bio Roggenteigravioli · Emmentaler Käse Hüpfenboden · Tafeljura Hauszwetschen

Rezept von Markus Schenk, Restaurant Corso, St. Gallen


Zutaten (4 Pers.)

Nudelteig

100 g Bio Roggenmehl
100 g Bio Hartweizenmehl
50 g Bio Weismehl
1 Ei
1 Eigelb
Etwas Wasser
Ein Schuss Rapsöl

Alle Zutaten zu einen runden Teig vermischen und 1 Stunde ruhen lassen.

Füllung

200 g Bio Sahne
100 g Emmentaler von der Käseerei Hüpfenboden 
Salz, Pfeffer

Die Sahne erhitzen und den kleingeschnittenen Emmentaler darin schmelzen, abschmecken.

Nussbutterespuma

2 mittelgrosse Kartoffeln
1 l Gemüsefond
200 ml Bio Sahne
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

4 Tafeljura Hauszwetschen 

Zubereitung

1. Die Kartoffeln klein schneiden und im Gemüsefond weichkochen. Die Kartoffeln mit ca. 450 g Flüssigkeit und den 200 ml Biosahne mixen. Die Butter erhitzen bis die gewünschte Farbe erreicht ist, dazugeben und abschmecken. In einer iSi-Flasche abfüllen, 2 Patronen dazugeben und warmhalten.
2. Den Nudelteig dünn ausrollen, mit der Emmentaler Masse füllen und rund ausstechen. Im Salzwasser kochen, im tiefen Teller anrichten. Das Nussbutterespuma über den Ravioli geben sowie eine halbe Jura Hauszwetschge dünn geschnitten darüberstreuen. Zum Schluss fein geraspelten Emmentaler über das Gericht hobeln.