

## Ravioli mit Kaninchenfüllung

Nach dem Besuch der Kellerei Roberto Sarotto im Piemont entdeckten wir einen kleinen Wochenmarkt mit vielen hausgemachten Köstlichkeiten. Die Ravioli mit herrlicher Kaninchenfüllung haben es uns besonders angetan.

Zutaten für 4 Personen

Für den **Pastateig** (oder fixfertig kaufen)

200 g Weizenmehl  
50 g Hartweizengriess  
2 Eier  
1 EL Sonnenblumenöl  
Salz

Für die **Füllung**

1 Kaninchenschenkel  
wenig Thymian und Rosmarin  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
½ Fenchelknolle  
Butter  
½ dl trockener Weisswein  
50 g Coppa  
30 g geröstete Pinienkerne  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

Für die **Salbeibutter**

40 g Butter  
frische Salbeiblätter, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, in Scheiben

Frisch geriebener Parmesankäse

**Pastateig:** das Mehl mischen, Eier, Öl und etwas Salz zugeben. Gut durchkneten und mindestens zwei Stunden ruhen lassen.

**Füllung:** Den Backofen auf 80° Grad vorheizen. Das Kaninchenfleisch vom Knochen auslösen und klein schneiden. In eine ofenfeste Form geben. Mit Olivenöl ausgiessen bis das Fleisch bedeckt ist. Salzen. Für eine Stunde im Ofen garen. Thymian und Rosmarin dazugeben. Anschliessend das Fleisch auskühlen lassen und das Fett abtupfen.



In der Zwischenzeit die Schalotte und den Knoblauch mit etwas Butter andünsten, nicht bräunen. Den Fenchel fein hacken und in die Pfanne geben. Mit Weisswein angiesen, kurz aufkochen lassen und alles weich dünsten bis der Wein verdampft ist. Beiseite stellen.

Coppa fein schneiden, mit den Pinienkernen und dem Kaninchenfleisch zum Gemüse geben und durch den Fleischwolf drehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Pastateig mit der Nudelmaschine möglichst dünn auswallen. Bänder auslegen und von der Füllmasse kleine Portionen darauf geben. Ein zweites Band Teig darüberlegen. Beide Teige gut festdrücken, ohne dass es Lufteinschlüsse gibt. Mit einem Teigrad Ravioli ausradeln.

In einem grossen Topf Wasser aufkochen, salzen. Die Ravioli hineingeben. Sobald sie obenauf schwimmen sind sie servierbereit.

**Salbeibutter:** In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Salbeiblätter und den Knoblauch dazugeben. Ravioli aus dem Wasser nehmen, vorsichtig in der Salbeibutter wenden und mit etwas Parmesan servieren.



**Weintipp:** Dazu passt am besten ein gehaltvoller Rotwein mit noblen Holznoten und reifer Frucht. Ein Barolo aus dem Piemont oder ein gereifter spanischer Tempranillo oder ein schön ausgebauter Malbec aus Argentinien.

**Aus unserem Sortiment:**

**Barolo Riserva „Audace“, Roberto Sarotto, Piemont**

**Museum Reserva, Cigales, Spanien**

**Tupungato passo doble, Masi, Argentinien**