



Treviso-Radicchio-Ravioli mit Périgord-Trüffel Parmesanvelouté

Zubereitung

Treviso-Radicchio-Ravioli Radicchio zuputzen und in lauwarmem Wasser waschen, anschließend trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten und Speck im Honig leicht karamellisieren. Die Birnen zugeben und mit Weißwein und dem Birnensaft ablöschen. Den Saft fast vollständig reduzieren lassen. Den Radicchio zugeben und gut umrühren. Mit Balsamico, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss die Kräuter unterheben und auskühlen lassen.

Den Nudelteig sehr dünn ausrollen. 12 Kreise mit 6 Zentimeter Durchmesser ausstechen. In die Mitte je ein Häufchen geschmorten Radicchio geben. Mit Ei bestreichen und zusammenklappen. Im Salzwasser 2 bis 3 Minuten kochen. Den Traubenmost erhitzen und mit der Butter sämig aufmontieren. Die Bohnenkerne und Haricot verts darin erwärmen. Die Radicchiospitzen ebenso kurz mitschwenken. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Fertigstellung

Die Radicchiospitzen mit den Bohnen auf einem Teller verteilen. Die Ravioli daraufgeben und mit der Parmesanvelouté beträufeln. Mit Parmesanscheiben, Weißbrotwürfeln, Salbei und einigen Spänen Trüffel ausgarnieren.

Treviso-Radicchio-Ravioli

- 4 Köpfe Treviso Radicchio
- 2 Schalotten, geschält und fein geschnitten
- 1 Scheibe Bauchspeck, in feine Würfel geschnitten
- 1 TL Honig
- 1 vollreife Birne, geschält, entkernt und in feine Würfel geschnitten
- 4 cl Weißwein
- 2 cl frisch gepresster Birnensaft
- 1 Spritzer weißer Balsamico
- je 4 Salbei- und Petersilienblätter, in feine Streifen geschnitten
- 150 g Nudelteig (Grundrezept auf Seite 217)
- Eidotter zum Bestreichen
- 200 ml roter Traubenmost
- Butter zum Montieren
- 40 g Bohnenkerne, gekocht und gehäutet
- 20 g Haricot verts, gekocht und schräg halbiert
- 10 g Weißbrotwürfel, geröstet
- Salz und Cayennepfeffer
- einige Späne Périgord-Trüffel

Parmesanvelouté

Grundrezept auf Seite 211