



Ravioli Pesg mager

Das Rezept zu Pesg mager stammt aus der Surselva, der obersten Talschaft am Vorderrhein. Pesg mager oder Peschs maghers kann mit mageren Fischen übersetzt werden. Das ist aber kein Fischgericht, der Name rührt daher, dass Omeletten mit einer kräftigen Mischung aus Altbrot, Dörrfrüchten, Sultaninen, Zimt und Rotwein gefüllt werden und ähnlich wie ein Fisch aussehen. Mit diesen Zutaten schmeckt die Füllung natürlich nach Glühwein. Etwas unkonventionell zwar, aber sie passt auch ausgezeichnet als Raviolifüllung.

Passend ist ein nicht zu herber Rotwein mit fruchtigen Noten, z.B. ein Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft. Ich habe aber die Cuvée "Aufrichtig rot" vom Weingut Aufricht bei Meersburg am Bodensee verwendet. Der Name verspricht nicht zuviel, es ist ein ehrlicher Wein, körperreich, mit fruchtigen- und erdigen Noten, der auch im Glas die Ravioli schön begleitet. Ein Geschenk von Moritz, einem aufmerksamen Leser meines Blogs. Herzlichen Dank!

Zutaten (2 Portionen)

ca. 150g	Pastateig von da
40g	altes Brot (hart)
10g	Tafelbutter
1,5El	Rohzucker
30g	Dörrpflaumen
20g	Sultaninen
3	Nelken
1/2Tl	Zimt
1,5dl	Rotwein
40g	Tafelbutter (zum Übergiessen)

Zubereitung

Altbrot zu möglichst kleinen Würfelchen schneiden. Dörripflaumen und Sultaninen klein hacken. Nelken zerquetschen und fein hacken.

10g Tafelbutter aufschäumen lassen, Brot und Zucker zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten leicht anrösten. Dörripflaumen, Sultaninen, Nelken und Zimt zugeben und gut vermischen. Wein dazugießen und ca. 12 Minuten einkochen lassen, gegen Schluss häufig aufrühren, damit die Paste nicht anbrennt. Die Füllung sollte zum Schluss gerade nicht mehr fließen. Auskühlen lassen.

Teig mit der Pastawalze auswallen (Stufe 8 von 9). Auf einer mit Hartweizengriess bestreuten Arbeitsfläche auslegen. Rechtecke von 6 x 14cm zuschneiden. Die eine Hälfte mit der Füllung belegen, ca. 1cm Rand freilassen. Teigländer mit Wasser befeuchten. Teig über die Füllung klappen und an den Rändern leicht festdrücken. Darauf achten, dass möglichst keine Lufteinschlüsse entstehen. Ränder mit dem Teigrad zuschneiden.

Ravioli in leicht siedendem Wasser 12-14 Minuten ziehen lassen.

40g Tafelbutter aufschäumen lassen, köcheln lassen bis die Butter bräunlich wird.

Ravioli auf heißen Tellern anrichten, mit ein paar Sultaninen bestreuen und mit der geräuchten Butter übergießen.









