



## Ravioli gefüllt mit Eigelb von Junghenneneiern (Remake)

Ein neues Küchenutensil, ein Raviolibrett, und vor allem 12 geschenkte Eier von Junghennen haben mich bewogen das Rezept "Raviolo mit Ricotta und Eigelb" mit einer Variante zu ergänzen. Junghenneneier sind nur so knapp über 40g schwer, schmecken aber mindestens so gut, wenn nicht besser als Eier von ausgewachsenen Hühnern. Im herkömmlichen Handel findet man sie nicht. Im Gespräch am Stand der Landfrauen Bäretswil am Leuemärt in Wetzikon tat ich mein Interesse an kleinen Eiern kund. Eine Woche später hielt die Marktfrau 12 Junghenneneier für mich bereit. Sie wollte nichts dafür: "Wir sind froh, dass die uns jemand abnimmt, verkaufen können wir sie sowieso nicht." Herzlichen Dank nach Bäretswil!

Die kleinen Dotter passen gerade so in die mit Pastateig angelegten Vertiefungen des Raviolibrettes. Ich habe sie mit wenig Kräutersalz und Estragon gewürzt bevor ich den Deckel aufgelegt habe. Die Eidotter sind zwar wegen den Vertiefungen gut fixiert. Damit die Eidotter nicht verletzt werden muss beim Auflegen des Deckels sehr vorsichtig gearbeitet werden.

### Ravioliteig:

120g	Farina Tipo "00" (ersatzweise Weissmehl)
100g	Semola di grano duro
1	Eigelb
2	Eier
5g	Salz
1/2El	Olivenöl

### Ravioli:

ca.1/3	des Pastateiges
6	Eigelbe von Junghenneneier
	Kräutersalz
	Estragon getrocknet

30g Butter  
Estragon getrocknet  
Parmesan

## Zubereitung

### Ravioliteig:

Eigelb und Eier mit einer Gabel verquirlen. Alle Zutaten, aber nur 4/5 des Eis mit der Küchenmaschine vermischen (Kenwood: K-Haken) bis eine bröselige Masse entsteht. Rest des Eis in kleinsten Portionen zugeben bis die Masse zu Klumpen beginnt. Teig von Hand etwas nachkneten und zu einer Kugel formen. Mit Haushaltfolie einwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Teigmenge würde gut für 3 Portionen reichen. Aber kleinere Mengen zuzubereiten ist etwas schwierig. Aus dem Rest des Teiges lassen sich schnell z.B. gute frische Nudeln zubereiten. Pastateig kann auch gut 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### Ravioli:

Teig mit der Pastawalze auf die zweitdünnste Stufe auswallen. Nach dem ersten Durchgang auf der weitesten Stufe, den Teig zusammenfalten und nochmals durch die weiteste Stufe drehen. Dies 3-4 Mal wiederholen, das macht den Pastateig geschmeidiger. Ausgerollte Teigbahn in zwei Teile schneiden.

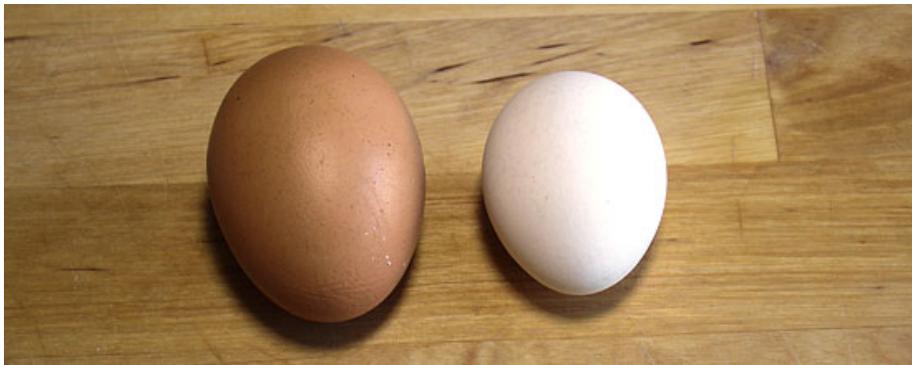
Raviolibrett mit Hartweizengriess bestreuen und eine Pastabahn auflegen. Mit den Fingern den Teig in die Dellen des Raviolibrettes drücken. In jede Delle wenig Kräutersalz und zerriebener Estragon streuen. Junghenneneier aufschlagen, Eigelb trennen und in die Vertiefungen geben. Nochmals mit Kräutersalz und zerriebenem Estragon bestreuen. Ränder mit Wasser benetzen. Zweite Teigbahn darüberlegen, dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft miteingeschlossen wird. Ränder mit der Fingerkuppe festdrücken. Ravioli mit einem Messer ausschneiden und vorsichtig herausheben. Auf einem mit Semola bestreuten Teller etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Butter schmelzen und aufschäumen lassen, simmern lassen bis die Butter leicht bräunlich wird. Kurz vor dem Anrichten mit etwas Estragon würzen.

Ravioli in knapp siedendem Salzwasser 4 Minuten ziehen lassen.

*Ich habe sie 6 Minuten ziehen lassen, das war zu lang, das Eigelb war fast ganz gestockt.*

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Gebräunte Butter darüber träufeln und etwas Parmesan darüber reiben.



*Links Hühnerei 65g, rechts Junghennenei 42g*



*Ravioliteig mit Eigelb befüllen*



