

RAVIOLI

Um einer falschen Erwartung vorzubeugen: Erwarten Sie hier kein Teigwarenrezept. Davon gibt es in Pasta-Kochbüchern und im Internet unzählige. Ich möchte Ihnen heute zwei Raviolirezepte ohne Teig vorstellen.

Auf die Idee, Ravioli ohne Teig zu fabrizieren, sind wir gekommen, weil es in unserem Restaurant immer mehr Gäste mit einer Glutenunverträglichkeit gibt. Das Gluten ist eine Verbindung, die entsteht, wenn man die verschiedenen Eiweisse im Mehl mit etwas Wasser verknetet.

Je länger man den Teig bearbeitet, desto mehr Gluten entsteht dabei. Ein Ravioliteig soll möglichst elastisch sein, damit man ihn hauchdünn ausrollen kann, ohne dass er zerreisst, und dazu muss man ihn lange kneten. Deshalb ist ein guter Ravioliteig auch besonders glutenreich. Ausserdem meiden viele Gäste Teigwaren ganz allgemein, weil diese nach wie vor zu den schwergewichtigen Dickmachern gehören.

Man kann sich natürlich fragen, ob Ravioli ohne Teig überhaupt Ravioli sind. Das ist eine Ermessenssache. Für mich sind Ravioli einerseits durch ihre Form bestimmt, andererseits durch eine Füllung, die von einer dünnen Hülle umgeben ist.

Bei beiden nachfolgenden Rezepten gibt es in der durchschnittlichen Privatküche ein Problem. Man braucht einen sehr guten Gemüschobel oder noch besser eine Aufschnittmaschine. In vielen Kolumnen habe ich mich darüber amüsiert, was in Privathaushalten an nutzlosen Gerätschaften alles herumsteht. Eine kleine Aufschnittmaschine fehlt leider meistens, dabei ist sie gerade im Kleinhaushalt überaus zweckdienlich und kostet auch nicht alle Welt. Beispielsweise kann man ein ganzes Stück Rohschinken oder Bündnerfleisch, das monatelang haltbar ist, kaufen und nach Bedarf frisch ein paar Scheiben hobeln, die zudem unendlich viel besser schmecken und erst noch billiger sind als die abgepackte Ware. Oder, man kann Gemüse und Zwiebeln so fein schiebeln, dass das anschliessende Hacken zum Kinderspiel wird.

Also erst eine Aufschnittmaschine kaufen, dann geht es so weiter:

Im ersten Rezept ersetzen rohe Randenblätter die Teighüllen. Wer Randen nicht mag, kann sie problemlos durch Sellerie oder Kohlrabi ersetzen.

RANDENRAVIOLI MIT GRAVENSTEINER UND CHAMPIGNONS GEFÜLLT

Grosse rohe Randen schälen und 1 mm dünne Rondellen schneiden, zwei Rondellen pro Raviolo. Randensirup gemäss folgendem Rezept zubereiten.

RANDENSIRUP: Die rohen Randenreste hacken und mit 4 dl saurem Most und 40 g Zucker etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb streichen, auf 2 dl einkochen und mit 1 Prise Maizena binden.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG: 400 g geschnittene Champignons, 120 g gehackte Schalotten, 1,5 dl Sherryessig, 60 g Zucker, frischer Pfeffer, 150 g Gravensteiner in kleinen Würfeln.

ZUBEREITUNG: Champignons und Schalotten andünsten, mit den Gewürzen und dem Essig etwa 30 Minuten einkochen. Die Äpfel beifügen, nochmals 15 Minuten dünsten und nochmals abschmecken. Die Masse soll am Schluss trocken sein. (Man kann diese Füllung übrigens wochenlang im Kühlschrank aufbewahren.)

RAVIOLIHHERSTELLUNG: Die rohen Randenrondellen in schaumiger Butter drehen und auf ein Blech legen. 1 KL Füllung daraufgeben, mit einer zweiten Randenscheibe bedecken und festdrücken. Die fertigen Ravioli im Ofen wärmen. Den Randensirup in einem Pfännchen aufkochen und über die warmen Ravioli giessen. Dazu einen kleinen Kräutersalat und einen Löffel Bioquark oder Sauerrahm geben.

Das zweite Raviolirezept ohne Teig ist ein Dessert. Vom Prinzip her gleicht es den Randenravioli, aber hier ersetzen hauchdünne frische Ananasscheiben die Teighülle. Dafür brauchen wir wiederum unsere Aufschnittmaschine. Die Füllung ist die altbekannte Limonenmousse, welche in diesen Kolumnen schon mehrmals vorgekommen ist.

ANANASRAVIOLI MIT LIMONENFÜLLUNG

Eine vollreife Ananas schälen und in 1 mm dünne Scheiben schneiden. Pro Raviolo braucht es eine Scheibe. In einer Bratpfanne ca. 1 EL Butter und 3 EL Honig schmelzen, Saft und Schale einer Limone dazugeben und die Ananas darin leicht karamellisieren. Die Scheiben auf ein Blech legen. Den Ananaskaramell aufbewahren.

LIMONENMOUSSE (Menge für ca. 12 Ravioli): Saft und abgeriebene Schale von 2 Limonen (grüne Zitronen), 1,5 dl flüssiger Rahm, 160 g Mascarpone, ca. 30 g Zucker.

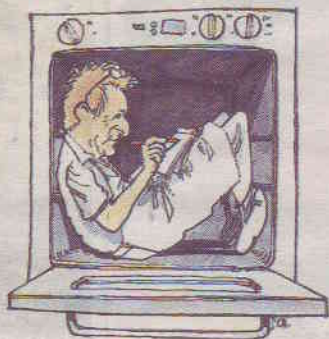
Alle Zutaten müssen sehr kalt sein. Alles zusammen giessen und mit dem Schwingbesen wie Schlagrahm aufschlagen und wieder kalt stellen. Diese Mousse kann man selbstverständlich auch für sich allein als Dessert servieren.

RAVIOLIHHERSTELLUNG: Die ausgekühlten Ananasscheiben mit einem Kaffeelöffel Limonenmousse belegen, zusammenklappen und gut festdrücken. Butter und Honig sind der Klebstoff.

Vor dem Servieren muss man die Ananasravioli nochmals wärmen, das ist ein bisschen heikel, weil bei zu viel Hitze die Moussefüllung schmilzt. Die einfachste Methode für den Hausgebrauch: Die kalten Ravioli auf sehr heissen Tellern anrichten. Den Ananaskaramell in einem Pfännchen aufkochen, mit wenig Wasser zu einem Sirup verrühren und sehr heiss über die Ravioli giessen. Mit einer Kugel Vanilleglace servieren.

In zwei Wochen kommt mein alljährliches Festtagsmenü. Wenn Ihnen die Vorspeisen oder das Dessert dann nicht gefallen, haben sie hier bereits zwei Alternativen.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen
werden gerne per Mail entgegengenommen:
peter.brunner@kaisers-reblaub.ch



PLAY IT AGAIN, IRMA!

Bis zu den Feiertagen kocht Irma D. im Restaurant Kiosk beim Hafen Ri. Alle Jahre wieder? Das und mehr w. der «züritipp» von ihr wissen.

Von Daniel Böniger



Irma Dütsch.

Irma Dütsch, bringen zum d. den Advent k. Zürich. Was g. Ihnen so gut an Stadt? Ich mag die Zürichs, es ist klein noch. Und ich lieb. Gesichter de wieder zu se ich in den V hier kennen durfte.

Wird das Gast Restaurant Kio. Tages zur Adv. Institution wie Märli tram oder Beleuchtung de hofstrasse?

Ich fühle mi nicht als Inst

aber den Grundstein dazu haben wir schon gelegt. Wie eine Schwalbe kehre jedes Jahr wieder.

Genügt die kleine Küche im Pavillonresta. Ihren Ansprüchen?

Die Küche ist nicht der «Hit», da muss ich sächlich anpassen. Dass wir dieses Jahr zu Mal die Mise en Place nachmittags im Mü. vorbereiten können, schätze ich deshalb s

Sie lieben Opern. Hat Ihnen der Chef des Kio. Michel Péclard, schon Tickets fürs Opernhau. reserviert? Sie haben montags ja Ihren freien. Eine gute Idee! Ich würde gern mit seiner gemutter hingehen, sie mag Opern genau

Gibt es etwas, das Sie niemals essen würden?

Nein, ich probiere alles. In Asien habe ich s Schlangensuppe gegessen. Die schmeckt ragend und hat jetzt gerade Saison.

Werden Sie auch mal über Mittag auswärts e wenn Sie in Zürich sind?

Falls ich Zeit habe, sicher. Ich mag Hor mann und Hans-Peter Hussong, meine von «Grandes Tables de Suisse». Dort bin gens Ehrenmitglied auf Lebzeiten. Die ko nicht wissen, dass ich hundertjährig werde

Zürich, Hafen

Di-So ab 19 Uhr, bis 21. Dezember, Reservation

Nichtra

Der 6-Gänger kostet 190 Franken