

# Wachtelei - Ravioli in Portwein Schaum mit Parmesan Spänen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wird Ihre Gäste beeindrucken, raffiniert, aus der Sterneküche

## Zutaten

- 12 Wachtel Eier
- Für den Ravioli Teig:
- 100 g Hartweizen Gries
- 1 Ei
- 1 El Olivenö, 1Salz
- Für Portwein Schaum:
- 1 Tl Butter
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 cl weißer Portwein
- 125 ml konzentrierter, heller Geflügel Fond
- 2 cl Weißer Portwein
- 1 El kalte Butter
- Etwas frischer Schnittlauch
- Parmesan am Stück für die Späne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Zunächst eine Platte oder großen Teller (Soll ins Tiefkühlfach passen) mit Klarsichtfolie auslegen und die Wachteleier vorsichtig aufbrechen. Auf die vorbereitete Platte geben und für 30 min.ins Eisfach stellen, anfrieren.

### **Schritt3**

In der Zwischenzeit aus den Teigzutaten den Ravioli Teig kneten, in Klarsichtfolie etwas ausruhen lassen.

### **Schritt4**

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und kleine Plättchen mit 7 cm Durchmesser ausstechen, die Ränder ev. etwas anfeuchten.

### **Schritt5**

Inzwischen dürften die Wachteleier soweit angefroren sein, dass man mit einem kleinen Küchenmesser das Eiweiß abschneiden kann.

### **Schritt6**

Auf jedes Teigplättchen ein Eigelb setzen, überklappen und die Ränder etwas andrücken.

### **Schritt7**

Etwas ruhen lassen, damit die Eigelbe auftauen können.

### **Schritt8**

Danach in kochendem, gut gesalzenem Wasser (15 g pro Liter) nur ca. 2 min. leise sieden - ziehen lassen; das Eigelb sollte dabei flüssig bleiben.

### **Schritt9**

Der Portwein Schaum:

### **Schritt10**

Die Schalotten in Butter glasig anschwitzen, mit dem Portwein ablöschen, völlig reduzieren lassen.

### **Schritt11**

Erst jetzt den Geflügelfond aufgießen, auf die benötigte Menge einkochen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit dem Stabmixer die kalte Butter schaumig auf mixen.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

Die Ravioli mit einer Schaumkell heraus heben, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

### **Schritt14**

Jeweils 3 Stück in vorgewärmten, tiefen Teller anrichten.

## Schritt15

Den Portweinschaum aufgießen, einige Parmesanspäne darüber hobeln und mit etwas gehacktem Schnittlauch sofort servieren.

**Rezeptart:** Wachtel, Warme Vorspeisen **Tags:** Sterne Niveau

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wachtelei-ravioli-in-portwein-schaum-mit-parmesan-spaenen/>