

Wachtelei - Ravioli in Prosecco Sabayon mit gehobelten Trüffeln

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der „Sterne Küche“, aber keine Panik, hier ist es auch unter häuslichen Verhältnissen machbar

Zutaten

- 12 Stück frische Wachteleier
- 1 kleine, schwarze Perigord Trüffel oder auch weiße Alba Trüffel
- ¼ - 3/8 l heller Geflügelfond aus dem Supermarkt
- ¼ l Prosecco
- 1 - 2 fein geschnittene Schalotten
- 40 g kalte Butter
- Salz und Pfeffer
- Für die Ravioli:
- 100 g Hartweizen Gries
- 1 Tl Olivenöl
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- Etwas Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Wachteleier vorsichtig öffnen und auf einem kleinen Tablett mit Frischhaltefolie belegt geben; zunächst ins Tiefkühlfach setzen.

Schritt3

Die Ravioli:

Schritt4

In der Zwischenzeit aus dem Hartweizen Gries, dem Ei, 1 Tl Olivenöl und einer Prise Salz einen Nudelteig herstellen. Gut durchwalken und in Küchenfolie eingeschlagen im Kühlschrank 30 min. „ausruhen“ lassen. Danach möglichst dünn ausrollen und runde Kreise von

Schritt5

ca. 7 cm Durchmesser ausstechen, auslegen.

Schritt6

Das Eiweiß mit einem Tl Wasser „verklappern“ und die Ränder mit einem Küchenpinsel einstreichen.

Schritt7

Die angefrorenen Wachteleier aus dem Kühlschrank nehmen, das Eiklar entfernen, abschneiden. Jeweils ein Eigelb auf jedes Nudelplättchen legen, überklappen und die Ränder fest andrücken.

Schritt8

Nunmehr die Ravioli in gut gesalzenes, siedendes, nicht kochendes Wasser für 3 min. geben, bis sie oben schwimmen.

Schritt9

Der Prosecco Sabayon:

Schritt10

Die Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit Prosecco und dem Geflügelfond aufgießen,

Schritt11

3 - 4 min. leise reduzieren lassen, nachschmecken. Mit kalter Butter aufmontieren, nicht mehr kochen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Jeweils 3 Wachtelei - Ravioli in einen vorgewärmten Suppenteller geben und mit dem Prosecco Sabayon aufgießen.

Schritt14

Mit einem Trüffelhobel, die dünn gehobelten Trüffelscheiben darüber verteilen und sofort servieren.

Rezeptart: Sabayonen, Wachtel, Warme Vorspeisen **Tags:** ausgefallen, edel, ravioli

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wachtelei-ravioli-in-prosecco-sabayon-mit-gehobelten-trueffeln/>