



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
- 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/>