

# Spareribs Ravioli mit Rollgerste und Wurzelgemüse

## Ascherhütte

### Ravioli-Teig:

- 175 g Mehl
- 75 g Hartweizengrieß
- 125 g Eigelb
- 1 Ei
- Salz

### Ravioli-Füllung:

- 300 g Spare Ribs (fertig gebraten und vom Knochen gelöst)
- 50 g Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 150 g Bratensauce
- Salz, Pfeffer

### Rollgersten-Risotto:

- 150 g Rollgerste
- 4 Schalotten
- 150 ml Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne
- 50 g Butter
- 30 g Paznauner Almkäse
- Salz, Pfeffer

### Wurzelgemüse:

- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 100 g Lauch
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, frische Petersilie



Andreas Spitzer

## Zubereitung

### Ravioli-Teig

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig zusammen verkneten. Für eine schnelle Weiterverarbeitung den Teig anschließend vakuumieren.

### Ravioli-Füllung:

Die fein geschnittenen Schalotten und den fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Spare Ribs in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne leicht mitanbraten. Mit Bratensauce aufgießen, würzen und wenn nötig mit Maizena abbinden. Die Masse kaltstellen!

### Rollgersten-Risotto:

Die fein geschnittenen Schalotten in einem Topf mit Öl anschwitzen. Rollgerste dazu geben, kurz mitdünsten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit heißem Gemüsefond bedecken bzw. auffüllen und unter ständigem Rühren bissfest garen. Für die Fertigstellung mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt mit Sahne, Butter und Almkäse abrunden.

### Wurzelgemüse:

Das Gemüse waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Die Gemüsestreifen bissfest kochen, danach abseihen. Zum Erwärmen, vor dem Servieren, die Gemüsestreifen in Butter schwenken. Mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie verfeinern.

