



Wagyu-Consommé mit Ochschwanzravioli und Gemüse

Zutaten

Consommé

5	Liter	Geflügelfond
0,5	kg	Wagyu Fleischknochen
1,5	kg	Ochschwanz vom Wagyu
2	Stk	Karotten
½	Stk	Knollensellerie
½	Stk	Staudensellerie
0,5	kg	Schalotten geschält
0,05	kg	Petersilie
0,03	kg	Liebstöckl
2	Stk	Lorbeer
		Meersalz
2	Stk	Piment
2	Stk	Nelke
1	TL	schwarzer Pfeffer

Ravioli Füllung

2	Stk	Karotten
½	Stk	Knollensellerie
1	Stk	Lauch
0,5	kg	gegarter Ochschwanz vom Wagyu
0,1	kg	Petersilie
0,3	L	Kalbsjus

Nudelteig

0,35	kg	Semola
0,05	kg	Hartweizengrieß
0,01	kg	Salz
3	Stk	Eier
2	Stk	Eigelb
0,01	kg	Olivenöl
0,015	kg	Curcuma

Einlage

10	Stk	Shiitake
1	Stk	Spitzkohl



Zubereitung

Für die Consommé werden die Fleischknochen einmal in kaltes Wasser gegeben und aufgekocht. Anschließend unter kaltem Wasser abgeschreckt. Nun die blanchierten Knochen mit dem Ochsenchwanz in die Geflügelbrühe geben und zusammen mit dem Gemüse und den Gewürzen aufkochen und für ca 3 Stunden bei geringer Hitze mit den Kräutern köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Nudelteig zubereiten. Hierfür einfach die Produkte miteinander zu einem glatten Teig verkneten und anschließend kaltstellen.

Ist die Consommé fertig einfach durch ein feines Tuch in einen neuen Topf abgießen. Den Ochsenchwanz vom Knochen lösen und kaltstellen. Das Gemüse ebenfalls aufheben.

Nun Karotten und Sellerie in Brunoise schneiden und im Salzwasser garen. Den Lauch ebenfalls in kleine Würfel schneiden und zum Schluss kurz mitziehen lassen. Die Gemüsewürfel abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Der Ochsenchwanz sollte nun kalt genug sein um ihn ebenfalls in kleine Würfel zu schneiden. Die Kalbsjus nun um die Hälfte einreduzieren. Das Gemüse und die Fleischwürfel dazu geben und auf ein Blech geben und auskühlen lassen.

Ist die Masse kalt kann diese mit einem Ausstecher in der gewünschten Größe ausgestochen werden. Anschließend den Nudelteig dünn ausrollen mit einem Größen Ausstecher als für die Füllung dann auf dem Teig vormarkieren und die Füllung darauf legen. Die Ränder mit Eigelb einpinseln und eine weitere Schicht Nudelteig darüber legen. Mit der dicken Seite des Ausstechers den Teig gut andrücken und anschließen mit der scharfen Seite des Ausstechers ausstechen. Die fertigen Raviolis nun auf ein Blech mit Backpapier und Mehl legen und kühl stellen.

Für die Einlage den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Die Shiitake ebenfalls einfach dünn runter schneiden und anschließend in wenig Öl bei 57 Grad confieren.

Die Karotten sowie Stauden und Knollensellerie von dem Ansatz der Consommé können einfach klein geschnitten werden und als Einlage mit in die Tasse gelegt werden. Hier kommen ebenfalls die schon confierten Shiitake und der rohe Spitzkohl dazu. Dazu kommt frische Petersilie und Liebstöckl gehackt.

Die Ravioli nun in kochendes Wasser geben, aufkochen lassen und für 3 Minuten ziehen lassen. Die Consommé aufkochen. Die Ravioli mit in die Tasse legen, die Suppe aufgießen und genießen.