

# Edamame-Ravioli mit Eigelb

## Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg tiefgekühlte Edamame in der Schote
- 160 g Frischkäse, z. B. Philadelphia
- 8 EL Wasser, kalt
- Salz, Pfeffer
- 8 Rollen Pastateig à 125g
- 16 Eigelb
- 4 EL Butter
- 100g geriebener Parmesan



## Zubereitung:

Edamame in Wasser ca. 5 Minuten kochen. Abgießen, kalt abschrecken. Edamame aus der Schote lösen. Einige Edamamebohnen für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Bohnen, Frischkäse und Wasser in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer zu einer dicken Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Pastateig vorsichtig ausrollen. 4 Portionen à 2 EL Füllung in der Mitte des Teigstücks verteilen. Mit einem Löffel eine Mulde in jede Füllung drücken. Eigelbe vorsichtig daraufsetzen. Den zweiten Teig entrollen und mit Eiweiss bepinseln. Mit der befeuchteten Seite auf das erste Teigblatt legen. Teig rund um die vier Füllungen vorsichtig andrücken. Mit einem Ring à 12 cm Ø die Ravioli ausstechen. Die restlichen Teigrollen in derselben Weise verarbeiten.

Ravioli in reichlich Salzwasser portionenweise 3–4 Minuten köcheln lassen. Beiseitegestellte Edamame in einer weiten beschichteten Bratpfanne in Butter dünsten. Wenig Pastawasser beigeben. Pfanne vom Herd ziehen. Ravioli mit einer Lochkelle aus dem Wasser heben. In die Bratpfanne geben, sorgfältig mischen und anrichten. Nach Belieben mit Käse bestreuen. Dazu passt Salat.

# Ente mit süsser Rosmarinsauce

## Zutaten für 8 Personen:

- 8 Entenbrüstli ( je ca. 150g).
- ½ TL Salz
- 2dl Geflügelfonds
- 2 dl dunkles Bier
- 5 EL Melasse
- 2 TL Rosmarinnadeln

## Zubereitung:

### Entenbrüstli

Fettschicht kreuzweise einschneiden, portionenweise in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze mit der Fettschicht nach unten ca. 9 Minuten anbraten, wenden, ca. 1 Minute weiterbraten.

Die Entenbrüstli mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit der Fettschicht nach oben in ein Bratgeschirr legen.

Brüstchen ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 160°C vorgeheizten Backofen braten.

### Süsse Rosmarinsauce

Geflügelfonds und Bier in einer Pfanne auf die Hälfte einkochen. Die Melasse begeben und ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze weiter köcheln, die feingehackten Rosmarinnadeln begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

**Servieren:** Entenbrüstli schräg zur Faser tranchieren, mit der Sauce anrichten.

**Tipp:** Statt Melasse Ahornsafte oder Birnendicksafte verwenden.

