



Radicchiotage 2017

RADICCHIO-TORTELLI MIT TRENTINGRANA GEFÜLLT AUF KALBSRIPPENRAGOUT

von Marc Oberhofer – CookArt South Tyrol

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Radicchio-Teig:

- 500 g Mehl ■ 170 ml Saft vom Radicchio ■ 2 Eiweiß

Radicchiosaft:

- 1 kg Deutschnonsberger Radicchio tardivo
- 50 g braunen Zucker ■ 5 g Salz ■ 10 g Himbeeressig
- 50 g Johannisbeersaft ■ 2 g Curry

Trentingrana Fülle:

- 1 l Milch ■ 500 g Sahne ■ 350 g Trentingrana, gerieben ■ Salz, Muskatnuss ■ 150 g Mehl
- 150 g Butter ■ Etwas Walnussöl
- Etwas Zitronenabrieb ■ 100 g Eigelb

Kalbsrippenragout:

- 2 kg Kalbsrippen ■ 30 g Traubenkernöl
- 2 Stk. Lorbeerblätter ■ 2 Stk. Nelken ■ 5 g Curry
- 1 TL Honig ■ 1 TL Tomatenmark ■ 2 TL Senf ■ 10 g Salz
- 5 Stk. Wacholderbeeren ■ 5 g Korianderkörner

ZUBEREITUNG:

Tortelli: Radicchio waschen, salzen und in einen Vakuumbeutel geben; Zucker, Salz, Himbeeressig, Johannesbeersaft hinzufügen; einschweißen und im Ofen bei 100 Grad bissfest dämpfen; Radicchio entsaften; den abgekühlten Saft mit dem Mehl und den Eiweiß zu einem Teig kneten.

Eine klassische Fonduta mit dem Trentingrana abkochen. Die Fonduta im Thermomix fünf Minuten bei 85 Grad mit dem Eigelb zu einer Emulsion rühren. Den Radicchio-Teig ausrollen, mit einer runden Form kleine Blätter ausstechen; einen Löffel Trentingrana-Fonduta darauf geben und zu Tortelli falten.

Kalbsrippenragout: Alle Zutaten einschweißen und 48 Stunden bei 62 Grad im Wasserbad garen. Das Fleisch in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Fleischsauce verfeinern.

Anrichten: Die Tortelli für 3 bis 4 Minuten im Salzwasser kochen. In etwas geräucherter Butter schwenken und auf dem Ragout platzieren, etwas geriebenen Trentingrana darüber streuen und mit Radicchio-Chips garnieren.

Weinempfehlung: Graf – Selektion „Kerner“ 2016, Kellerei Meran