



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Vogelmierensuppe mit Maisravioli

### Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Personen

#### **Vogelmierensuppe:**

- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Lauch (nur das Weiße), klein geschnitten
- 20 g Butter
- 100 g Kartoffeln, fein gewürfelt
- ½ l Geflügelbrühe
- 200 ml Sahne
- Meersalz
- 100 g Vogelmiere, fein gehackt

#### **Ravioliteig:**

- 100 g feiner Hartweizengrieß (Dunst)
- 1 Ei
- ½ TL Salz
- 1 EL Salz und 1 EL Öl für das Kochwasser

#### **Raviolifüllung:**

- 1 EL Mehl
- 15 g Butter
- 50 ml Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- 100 g Maiskörner
- 4 Sträußchen Vogelmiere

- Für die **Vogelmierensuppe** Zwiebel und Lauch in der Butter glasig dünsten. Die Kartoffelwürfel dazugeben und mit der Geflügelbrühe aufgießen. 15 Minuten kochen lassen. Dann die Sahne dazugeben. Mit Salz abschmecken.
- Kurz vor dem Servieren die fein gehackte Vogelmiere unter die Suppe rühren. Die Vogelmiere darf nur kurz erwärmt werden, da sonst ihr feiner, frischer Geschmack verloren geht.
- Für den **Ravioliteig** Hartweizengrieß, Ei und Salz zu einem festen Teig verarbeiten. 20 Minuten ruhen lassen.
- Für die **Füllung** das Mehl in der heißen Butter anschwitzen. Mit der Milch ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Maiskörner darunter rühren.
- Den **Ravioliteig** dünn ausrollen und halbieren. Im Abstand von 5 cm jeweils einen Teelöffel Füllung auf die eine Teigplatte verteilen. Mit der zweiten, leicht angefeuchteten Teigplatte bedecken. Den Teig rund um die Füllung vorsichtig andrücken. Die Ravioli mit einem Teigroller ausschneiden. Auf einen Gitterrost legen und etwas antrocknen lassen.
- Kurz vor dem Servieren reichlich Salzwasser mit etwas Öl aufkochen und Ravioli etwa zwei Minuten darin garen.
- Die Suppe in Suppenteller verteilen. Jeweils drei Ravioli daraufsetzen und mit einem Sträußchen Vogelmiere garnieren.