

Guter Rat – Notvorrat

Mit dem Herbst kommt die Zeit, um für den Winter vorzukochen. Schmorbratenravioli sind dafür ideal, findet **Nenad Mlinarevic**

Beginnen wir mit einer kleinen Warnung: Das heutige Rezept würde in kein Kochbuch passen, das 15-Minuten-Menüs verspricht. Die schlechte Nachricht ist, dass sich die Zubereitung über zwei Tage hinzieht und etwas Engagement in der Küche verlangt. Die gute Nachricht ist dafür, dass man dank des ganzen Aufwands am Ende genügend Material als Vorrat im Tiefkühler anlegen kann, sodass es für den halben Winter reichen sollte.

Die Rede ist von Schmorbratenravioli, ein auf den ersten Blick schlichtes Gericht, aber auch ein wunderbarer Klassiker. Viele grosse Köche haben sie zubereitet und das Rezept wie einen wertvollen Schatz weitergegeben: Hans-Peter Hussong hatte es von seinem Lehrer Horst Petermann. Und als Andreas Caminada und ich in Hussongs «Wirtschaft zum Wiesengrund» am Zürichsee in der Küche standen, wurden wir wiederum in die Geheimnisse dieser Spezialität eingeweiht. Hussong konnte der Teig nicht dünn genug sein, am besten durchsichtig wie Papier.

Heute serviere ich Schmorbratenravioli immer wieder gerne, im Herbst und Winter haben wir sie oft im Restaurantmenü und servieren sie mit sautierten Steinpilzen oder Eierschwämmli. Für die noch luxuriösere Variante hobelt man stattdessen schwarzen Trüffel über die Pasta.

Drei Kilogramm Masse für unfreundlichere Tage

Ein Hinweis zum Rezept: Die angegebenen Mengen und Zutaten sind Richtwerte oder Vorschläge. Man kann zum Beispiel auch nur Rinderschulter verwenden oder Schweinehals statt Schweineschulter, Speck statt Schinken und so weiter. Und keine Angst vor der Menge: Sie mag gross erscheinen, aber es lohnt sich, etwas mehr zuzubereiten, wenn man sich schon die Mühe macht. Am Ende ergibt es rund drei Kilogramm fertige Masse, die sich auch einfach als Brotaufstrich verwenden lässt – mit etwas geriebenem Sbrinz bestreut und unter dem heissen Backofengrill kurz gratiniert, ist das eine feine Zwischenmahlzeit.

Aber der Reihe nach: Die Ravioli entstehen in drei Schritten, zuerst bereitet man gleichzeitig zwei Braten aus Rinds- und Schweinefleisch zu, am zweiten Tag dreht man alles durch den Fleischwolf, und schliesslich fertigt man die Ravioli. Das lässt sich aber auch in Etappen mit grösseren Abständen erledigen. Die zerkleinerte Schmorbratenmasse lässt sich problemlos einfrieren. Ein Pastateig ist schnell gemacht, und wenn die passende Füllung schon bereitliegt, sind die Ravioli in ein, zwei Stunden fertig. Aber auch die fertigen Ravioli lagern ein paar Wochen lang im Tiefkühler, ohne Schaden zu nehmen.

An unfreundlicheren Tagen dann, wenn die Lust auf etwas Herzhaftes grösser wird, nimmt man eine Portion Ravioli aus der Kälte, gibt sie in siedendes Salzwasser und wartet, bis sie an die Oberfläche steigen. In eine Bratpfanne gibt man ein gutes Stück Butter und eine Handvoll Salzblätter in feinen Streifen, bis sie leicht gebräunt sind: Ravioli in den Teller, Salzbutters darüber träufeln und mit etwas fein geriebenem Sbrinz servieren. Fertig ist ein Gericht, das wohlige Gefühle aufkommen lässt wie ein Abend am warmen Kachelofen.



Durchgedreht: Nenad Mlinarevic mit Pastamaschine

Fotos: Esther Michel



Der Fleischwolf

Wer genau wissen will, was in seinem Hackfleisch drin ist, macht es am besten gleich selbst. Dazu braucht es einen Fleischwolf, in dem rohes oder gekochtes Fleisch und Gemüse vermengt und zerkleinert werden. Es gibt einfache, per Handkurbel angetriebene Modelle für 39 Franken, praktischer sind Modelle, die sich auf eine bereits bestehende Küchenmaschine wie die KitchenAid oder Kenwood (ca. 89 Franken) aufsetzen lassen. Mit verschiedenen zusätzlichen Aufsätzen können dann auch Würste gefüllt oder Spritzgebäck hergestellt werden.



Schmorbratenravioli

Schmorbratenravioli-Masse

- 1 kg Schweineschulter
- 1,3 kg Rinderschulter
- 5 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Karotten
- 1 kleine Knolle Sellerie
- 400 g Kochschinken
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- ½ l Rotwein
- 1 l Kalbsjus
- Bratbutter, Salz
- 1 Bund Salbei
- 250 g Sbrinz, gerieben
- 6 Eigelb (Grösse M)

Das Gemüse und den gekochten Schinken grob würfeln. Die beiden Fleischstücke unter kaltem fließendem Wasser abspülen und trockentupfen, anschliessend salzen. In einem grossen Schmortopf die Bratbutter erhitzen. Das Fleisch nacheinander auf allen Seiten kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Danach Zwiebeln und Knoblauch im Topf anschwitzen, Karotten und Sellerie dazugeben und einige Minuten weiterrösten. Die Schinkenwürfel und das Tomatenmark untermischen und braten. Mit dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen.

Die Fleischstücke zurück in den Topf legen, mit dem Kalbsjus aufgiessen, Rosmarin und Lorbeerblätter dazu und alles zugedeckt im Ofen bei 150 Grad Celsius fünf Stunden schmoren. Herausnehmen und im Kühlschrank über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag das Fleisch in Würfel schneiden und mit dem Gemüse, Salbei und dem Schmorfond abwechselungsweise durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Bratbutter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Masse etwa 15 Minuten braten. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Sbrinz und den Eigelben wie eine Hackbratenmasse gut verkneten. Etwa eine Stunde kühlstellen und weiterverwenden oder portionenweise einfrieren.

Ravioliteig

- 330 g Weissmehl
- 70 g Hartweizendunst
- ½ TL Salz
- 4 Bio-Eier (Grösse M)

Alle Zutaten mit dem Flachrührer in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten zu einem Teig kneten. Zu einem Block formen und in Frischhaltefolie einschlagen. Mindestens eine Stunde, besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Ravioli fertigstellen

Mithilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen – nicht dicker als 1 mm – ausrollen und auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Mit Wasser bepinseln und die Schmorbratenmasse am besten mit einem Spritzbeutel in regelmässigen Abständen auf die Teigplatte dressieren. Eine weitere Teigplatte darüberlegen, andrücken und möglichst viel Luft herausstreichen. Mit einem Ausstecher oder Teigroller Ravioli nach Wunsch ausstechen. Die Ravioli in leicht siedendem gesalzenem Wasser ziehen lassen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.