

## Ravioli mit Lamm und einer Bärlauch Soße

### Zutaten

300 g Mehl, doppelgriffig  
3 Eier  
3 TL Salz

#### Lammfüllung

300 g Lammfleisch (Keule)  
100 ml eiskalte Sahne  
4 Stück eingelegte Tomaten  
2 EL schwarze Oliven

#### Bärlauch Soße

50 g Bärlauch  
150 ml Gemüsebrühe  
150 ml Sahne  
75 g Ziegenfrischkäse  
etwas Salz, Pfeffer und Macis

### Zubereitung

Für den Grundteig die ganzen Eier und das Mehl in die Rührschüssel geben. Die restlichen Eier trennen, die Eigelbe zum Mehl geben und das Eiklar aufbewahren. Teig rühren und etwas Wasser hinzugeben. Der Teig sollte eine feste Masse werden, je nach Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Das Fleisch klein schneiden und durch den Fleischwolf geben. Die Tomaten und Oliven mit durch den Wolf geben. Im Anschluss mit einem kleinen Küchenkutter und der kalten Sahne eine Farce herstellen. In einen Spritzbeutel füllen und noch mal kalt stellen bis die Pasta vorbereitet sind.

Für die Soße den Bärlauch grob schneiden und die Sahne mit der Brühe aufkochen lassen. Für einige Minuten köcheln lassen und dann den Frischkäse sowie den Bärlauch hinzu geben. Die Soße einreduzieren lassen und würzen. Mit einem Mixstab pürieren.

Dazu passen noch karamellierte Tomaten aus dem Ofen und ein Pecorino.