



Vulkanhof[®]

Die Ziegenkäserei aus der Eifel



Ziegenkäse Ravioli

mit Eifelrische-Papaya-Mango-
Füllung an frischen Kirschtomaten.
Serviert mit Bärlauchpesto, Rü-
ben-Kartoffelgemüse und knuspri-
gen Kartoffelstreifen





❖ *Zutaten:* Rezept für 4 Personen ~~~~~

Für die Ravioli

12 Eigelb
400 g Mehl
1 Teelöffel Salz
125 ml kaltes Wasser
125 ml Olivenöl

Vorbereitung:

Verkneten Sie Eigelb, Mehl, Salz, Wasser und Olivenöl und stellen Sie die Masse über Nacht kühl.

Für die Füllung

250 g Eifelrische Natur
Ein Teelöffel Salz
Petersilie nach Geschmack
Eine Mango
Eine Papaya

Vorbereitung:

Verrühren Sie Eifelrische Natur, Salz, Petersilie, Mango und die in kleine Würfel zerteilte Papaya.

Bärlauchsoße

Ein Bund frischer Bärlauch
50 ml Rapsöl
½ Teelöffel Salz
250 ml Sahne
Muskat
Pfeffer aus der Mühle
Je ein Esslöffel Sellerie
und Möhren

Vorbereitung:

Schneiden Sie den Bärlauch fein und pürieren Sie ihn mit Rapsöl. Kochen Sie Möhren und Sellerie in circa 200 ml Sahne auf und würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskat. Verrühren Sie das Ganze mit einem Esslöffel geschlagener Sahne und rühren Sie die Bärlauchmasse unter.

Außerdem benötigen Sie:

Zwölf bis 16 Kirschtomaten und ein Stück länger als fünf Monate gereiften Ziegenkäse Eifelwürze.





※ Zubereitung

Ravioli

- 01 Rollen Sie den Teig circa zwei Millimeter hoch und circa einen bis anderthalb Meter breit aus.
- 02 Schlagen sie ein bis zwei Eier auf, verrühren Sie diese und pinseln Sie damit auf der Teigbahn im Abstand von sechs bis sieben Zentimetern senkrechte Bahnen ein. Ziehen Sie an der langen Seite oben eine durchgehende Bahn, damit die Füllung der Ravioli umschlossen wird und sich später beim Kochen in Salzwasser nicht auflösen kann. Die Ziegenfrischkäsefüllung sollte großzügig von Teig umgeben sein.
- 03 Geben Sie als Nächstes die Ziegenkäsemasse in die freien Flächen zwischen den Eigelbmarkierungen. Am leichtesten geht das mit einem Spritzbeutel.



04 Klappen Sie die freie Teigseite über die Käsefüllung und drücken Sie diese leicht an. Schneiden Sie danach die Ravioli aus.

05 *Bärlauchpesto*

Bärlauch fein schneiden, mit Rapsöl pürieren. Möhren und Sellerie in ca. 200 ml Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muscat würzen. Mit einem Esslöffel geschlagener Sahne verrühren. Bärlauchmasse unterrühren.





06 Geben Sie die Nudeln in siedendes Salzwasser, um sie dort vier bis fünf Minuten garen zu lassen.

07 Schwenken Sie die Kirschtomaten mit Olivenöl in der Pfanne.

08 Schöpfen Sie die Ravioli aus und lassen Sie diese abtropfen, um sie anschließend in tiefen Tellern anzurichten. Geben Sie nun Bärlauchsoße darüber und dekorieren Sie das Gericht mit den Kirschtomaten.

09 Hobeln Sie als Abschluss unseren Ziegenkäse Eifelwürze darüber und bestreuen Sie ihn wahlweise mit Röstzwiebeln oder Kartoffelstroh.

10 *Mit Liebe servieren und mit allen Sinnen genießen!*





LANDHOTEL
SAARSCHLEIFE
★★★★

Dieses leckere Rezept stammt aus der Feder von Michael Buchna und seinem Küchenteam im Landhotel Saarschleife. Ob raffinierte Leckerbissen oder typisch saarländische Gerichte – Michael Buchna, Christian Münch-Buchna, Celine Weisse und das Küchenteam verführen Sie nach allen Regeln der Kochkunst. Dabei steht die Qualität der Speisen und Ihr Genuss stets im Mittelpunkt. Das Landhotel legt großen Wert auf regionale Produkte/Lebensmittel und wir als Vulkanhof freuen uns immer ganz besonders, wenn unser Ziegenkäse bei Spitzenköchen so kreativ zum Einsatz kommt.

Und genau wie der Vulkanhof, so ist auch das Landhotel Saarschleife Mitglied bei „Slow-Food“.
www.hotel-saarschleife.de



Vulkanhof

Wir machen Ziegenkäse aus Leidenschaft. So ursprünglich, wie die Landschaft der Vulkaneifel, in reiner Handarbeit und nur aus den besten Zutaten. Entdecken Sie unseren Ziegenkäse, unseren Hof, unsere Ziegen und unsere Heimat.

Denn nur diese einzigartige Kombination lässt unseren Käse zu dem werden, was er ist: ein ganz besonderes Produkt, das es nur hier gibt. Auf dem Vulkanhof, im Herzen der Vulkaneifel.

Vulkanhof | Familie Thommes-Burbach

Vulkanstrasse 29
D-54558 Gillenfeld/Vulkaneifel

Telefon: +49 (0) 65 73 - 91 48
Telefax: +49 (0) 65 73 - 99 64 16

E-Mail: info@vulkanhof.de
Internet: www.vulkanhof.de





Besuchen Sie die Vulkaneifel

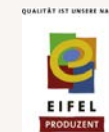
Wenn Sie den Besuch auf dem Vulkanhof mit einem Tagesausflug oder Kurzurlaub in der Region verbinden, haben wir ein paar ganz besondere Tipps für Sie.

Freuen Sie sich zum Beispiel auf einen Spaziergang um das wunderschöne Pulvermaar in Gillenfeld, den größten Vulkansee in der Vulkaneifel. Ganz in der Nähe liegt außerdem das Vulkanmuseum 'Vulkanhaus Strohn' mit der beeindruckenden, fast 120 Tonnen schweren 'Strohner Lavabombe'. Hier erfahren Sie mehr zu der Entstehungsgeschichte der Vulkaneifel. Unweit von Gillenfeld führt auch einer der schönsten Wanderwege der Republik vorbei: der Lieserpfad. Auf insgesamt 73 Kilometern folgt er dem Lauf des Flüsschens Lieser von Daun bis zur Mündung in die Mosel. Hier lohnt ein kleiner Ausflug – zum Beispiel nach Manderscheid, wo sich der Pfad unterhalb der imposanten Manderscheider Burgen entlang schlängelt. Auch Daun mit seinen berühmten drei Maaren und zahlreichen Wandermöglichkeiten um die Vulkanseen ist nicht weit von Gillenfeld entfernt. Willkommen in der Vulkaneifel!



Foto ©: www.phormat.de

Unsere Partner



www.regionalmarke-eifel.de



www.geopark-vulkaneifel.de



www.gesundland-vulkaneifel.de

Wir fördern



www.slowfood.de