

## Ricotta-Steinpilz-Raviolo mit Salbei-Butter, Trüffel

### Für 2 Personen

15 g Trüffel	30 g Steinpilze, getrocknet	4 Eier
70 g Ricotta	40 g Parmesan	70 g Mehl
50 g Butter	50 g Hartweizengrieß	200 ml Kalbsfond
1 Töpfchen Brunnenkresse	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Blattpetersilie
1 Zweig Salbei	Gewürzsalz	Pfeffer, schwarz

Das Mehl, den Hartweizengrieß und drei Eier mit einander vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und 15 Minuten ruhen lassen. Die Schnittlauch- und Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Steinpilze klein schneiden und mit dem Ricotta und den Kräutern in eine Schüssel geben. Anschließend mit Gewürzsalz und Pfeffer würzen und das Ganze miteinander vermengen. Das übrige Ei trennen. Den Ravioliteig ausrollen, mit einem Glas einen Raviolo ausstechen und mit der Ricotta- Mischung füllen. Die Ränder mit etwas Eigelb bestreichen und zusammenkleben. Anschließend mit einer Gabel die Ränder andrücken. In einem Topf Wasser erhitzen und den Raviolo darin drei Minuten kochen. Den Salbei grob zerrupfen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und den Salbei hinzufügen. Anschließend den Raviolo abschrecken und in der Salbeibutter schwenken. Die Brunnenkresse mit einer Schere abschneiden. Den Parmesan und den Trüffel fein hobeln. Den Raviolo mit der Salbeibutter auf Tellern anrichten und mit der Brunnenkresse, dem Parmesan und dem Trüffel garnieren.

Gabi Gangei am 20. April 2010