

Ricotta-Trüffel-Ravioli mit Trüffel-Butter-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß 100 g Mehl 2 Eier (M)

1 TL Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

1 Sommertrüffel 200 g Ricotta 50 g Parmesan

Salz Pfeffer

Für die Sauce:

1 Sommertrüffel 50 g Parmesan 3 EL Trüffelöl

2 EL Butterschmalz

Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

Für den Teig:

Den Grieß, Eier und Salz vermengen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Folie wickeln und ruhen lassen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nach ca. 15 Minuten den Ravioli-Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Ricotta in ein Küchentuch geben und ausdrücken. Ricotta, Trüffel hobeln, Parmesan reiben und mit Salz und Pfeffer vermengen. Viereckige Teigplatten ausschneiden und mit einem Teelöffel Füllung bedecken. Weitere Teigplatte darüber geben und mit Hilfe eines Ravioli-Stempels schließen. In kochendes Salzwasser geben und mit Schaumkelle herausholen, sobald Ravioli an der Oberfläche schwimmen. Direkt mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Sauce:

Trüffel hobeln. Butterschmalz mit gehobeltem Trüffel in Pfanne erhitzen und über Ravioli geben. Frischen Parmesan und Trüffel über die Ravioli hobeln und mit Trüffelöl beträufeln.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter vom Zweig zupfen. Gericht mit Basilikumblättern garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 13. August 2018