Ravioli mit Pilz-Füllung in Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

2 Eier	100 g Mehl	30 g Parmesan
1 EL Sonnenblumenöl	Salz	

Für die Pilzfüllung:

50 g frische Pfifferlinge	50 g frische Steinpilze	50 g Ricotta
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Butter		

Für die Salbeibutter:

75 g Butter	2 Zweige Salbei

Für den Nudelteig ein Ei mit Salz, Öl und Mehl zu einem Teig verarbeiten. Anschließend mehrmals durch die Nudelmaschine geben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Raviolischneider kleine Vierecke schneiden.
Für die Pilzfüllung die Pilze putzen und Schalotten und Knoblauch abziehen. Anschließend alles schneiden, in einer Pfanne mit Butter anbraten und salzen. Gesamten Inhalt der Pfanne in einen hohen Behälter geben, Ricotta hinzufügen und pürieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
Petersilie hacken und hinzugeben und erneut mixen.
Jeweils einen TL der Mischung auf die Mitte der Teig-Vierecke geben. Anschließend das zweite Ei verquirlen und Teigränder mit Ei bestreichen. Die viereckigen Teigflächen mit Raviolifüllung zuklappen und an den Rändern andrücken.
Einen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Ravioli darin circa 5 Minuten kochen.
Für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Salbei in Streifen scheiden und in die Butter geben.
Zum Garnieren Parmesan hobeln.
Ravioli mit Pilzfüllung und Salbeibutter auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

Jan-Pit Peter am 07. September 2016