

Ravioli mit Champignon-Füllung, Salbei-Butter, Ei

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

270 g Hartweizengrieß 120 ml lauwarmes Wasser $\frac{1}{4}$ TL feines Salz

Für die Ravioli:

125 g Champignons 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
50 g Ricotta 1 EL geriebene Walnusskerne 1 EL geriebener Parmesan
30 g Butter 4 Zweige glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für die Salbei-Butter:

2 Zweige Salbei 1 EL Butter 50 g Parmesan
2 Zweige Thymian

Für das pochierte Ei:

1 Ei 5 EL Weißweinessig Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Den Grieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Wasser und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Ravioli:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Die Champignons mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen, vierteln und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Butter zugeben und die Schalotte mit dem Pilzen glasig dünsten, den Knoblauch in die Pfanne geben und kurz mitbraten. Die Masse in eine kleine Schüssel füllen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Ricotta, Petersilie, Nüsse und Parmesan vermengen und zur Pilzmasse geben.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkelle herausholen.

Für die Salbei-Butter:

Den Salbei abbrausen, trockenwedeln, zupfen und grob schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und den Salbei dazugeben.

Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Die gekochten Ravioli zugeben, einen Teil des Parmesans unterheben und kurz durchschwenken.

Thymian abbrausen, trockenwedeln, zupfen und unterheben.

Für das pochierte Ei:

Essig in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Das Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und vorsichtig in das Wasser gleiten lassen. 3 Minuten ziehen lassen und mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Tipp: Verwenden Sie das Nudelwasser zum Pochieren.

Ravioli mit Champignon-Füllung, Salbei-Butter und pochiertem Ei auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Nowak am 19. März 2018