Ravioli mit Trüffel-Ricotta-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:		
400 g Mehl	4 Eier	1 EL Olivenöl
1 Prise Salz		
Für die Ravioli-Füllung:		
2 mehligk. Kartoffeln	1 schwarzer Trüffel	2 Eier
150 g Ricotta	70 g Parmesan	1 Zweig glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer
Für die Salbeibutter:		
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	100 g Butter	Salz
Für die Garnitur:		
30 g Parmesan		

Für den Ravioli-Teig:
Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt stellen.
Teig mit der Nudelmaschine dünn auswlzen.
Für die Ravioli-Füllung:
Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und pellen. Mit einer Gabel zerdrücken. Trüffel hobeln und fein hacken. 1 TL Trüffel als Garnitur beiseitelegen. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eier aufschlagen, trennen und das Eigelb bereitstellen.
Eigelbe, 1 TL geriebenen Trüffel, 1 EL Petersilie, Parmesan und Ricotta mit den Kartoffeln vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf den Teig legen und eine zweite Teiglage darüber legen. Mit einem Ravioliausstecher den Teig zu Ravioli ausstechen. Gesalzenes Wasser aufkochen und die Ravioli kurz darin garen.
Für die Salbeibutter:
Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen. Salbeiblätter dazu geben und mit Salz abschmecken. Zum Schluss über die Ravioli geben.
Für die Garnitur:
Parmesan hobeln. Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Trüffel garnieren und servieren.

Silke Steinkamp am 18. März 2019