

Steinpilz-Ravioli mit Butter und Steinpilzen

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl 3 Eier 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Füllung:

500 g Steinpilze 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen
2 Scheiben Toastbrot 1 Ei 10 g Parmesan
200 ml Sahne $\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch $\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
Olivenöl

Für die braune Butter:

50 g Butter

Für die Garnitur:

10 g Parmesan Olivenöl

Für den Nudelteig:

Zwei Eier trennen und zwei Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz würzen. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben.

Teig ruhen lassen. Mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Steinpilze putzen, einige für die Garnitur beiseitelegen, den Rest klein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Steinpilze darin anbraten. Knoblauch und Schalotten abziehen, klein hacken und mit in die Pfanne geben. Die Masse in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den entstandenen Pilz-Jus auffangen und anschließend reduzieren. Zum Servieren nutzen. Rindes des Toastbrotabschneiden. Parmesan reiben.

Kräuter hacken. Pilze, Sahne, 10 g des Inneren vom Toast, Ei, geriebenen Parmesan und Kräuter zusammen vermengen.

Zur Fertigstellung:

5 cm Kreise vom dünn ausgerollten Ravioli-Teig ausstechen. 1 Löffel von der Pilzmasse in die Mitte der Ravioli geben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Einen weiteren Ravioli-Teig darüberlegen und am Rand gut festdrücken. In einem Topf mit gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die braune Butter:

Butter in eine Pfanne geben und durch langsames Erhitzen eine braune Butter herstellen.

Für die Garnitur:

Steinpilze in einer Pfanne mit Olivenöl sautieren. Parmesan reiben.

Christina Nater am 19. November 2024