

Steinpilz-Ravioli, Hähnchen-Brust, Parmesan-Schaum

Für 4 Personen

150 g Hartweizenmehl	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	6 EL Olivenöl	Salz
2 Tomaten	500 g Steinpilze	3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Pfeffer
50 g Hähnchenbrustfilet	150 ml Sahne	5 EL Butter
80 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	80 g Parmesan

Hartweizenmehl, Mehl, 2 Eigelb, Ei, 4 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben. Die Hälfte der Steinpilze sehr fein würfeln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine fein geschnittene Schalotte anschwitzen, fein gewürfelte Pilze und Knoblauch zugeben und anbraten. Die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie untermischen, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilet grob würfeln, mit 50 ml Sahne in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Die Farce unter die gebratenen Pilze mischen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Eine Teigplatte mit Eigelb bestreichen, mit einem Teelöffel gleichmäßig die Pilzfüllung häufchenweise darauf geben. Darüber eine zweite Nudelplatte geben und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Für die Sauce eine fein gehackte Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen nahezu einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und diesen auch um die Hälfte einkochen lassen. 100 ml Sahne angießen und mit einem Stabmixer 2 EL Butter unterarbeiten. Die Sauce abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Zitronensaft die Sauce abschmecken. Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen, dann abschütten. Die restlichen Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit 1 EL Butter, eine fein gehackte Schalotten und die Tomatenviertel hinzufügen, die Hitze etwas reduzieren und 2-3 Minuten weiter braten. Restliche gehackte Petersilie untermischen und die Pilze mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Ravioli in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm anschwanken, mit den gebratenen Pilzen anrichten und die Parmesansauce darüber träufeln.

Karlheinz Hauser 30. Juli 2012