

Ravioli mit Pfifferlingen und Zitronen-Pesto

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

4 Eier (M)	400 g Weizenmehl (405)	25 ml Olivenöl
Salz	60 g Bauchspeck	500 g frische Pfifferlinge
1 rote Zwiebel	1/2 Bund Blattpetersilie	20 ml Weißwein
Pfeffer	2 EL Mascarpone	1 Eigelb
2 EL Butter		

Für das Zitronen-Pesto:

60 g Pinienkerne	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
120 g Parmesan	4 Stängel Basilikum	Salz
Zitronenpfeffer	1 Prise Zucker	80 ml Olivenöl

Für den Nudelteig Eier, Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Speck fein würfeln, in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze auslassen und knusprig braten.

In der Zwischenzeit die Pfifferlinge putzen und klein schneiden.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die knusprig gebratenen Speckwürfel aus der Pfanne auf ein Küchenpapier geben.

In der Pfanne, in der der Speck gebraten wurde, die fein geschnittene Zwiebel kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und nochmals einkochen lassen. Sobald der Weißwein verkocht ist, die Pfifferlinge zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfifferlinge und Speck in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Eine Hälfte der ausgekühlten Speck-Pfifferlinge zur Seite stellen. Für die Füllung die restlichen Speck-Pfifferlinge mit Mascarpone vermengen, Petersilie untermischen und abschmecken.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in dünne Bahnen auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Teigkreise je einen Teelöffel Füllung geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen, zu einem Halbmond zuklappen und Ränder mit einer Gabel andrücken.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 4 Minuten darin kochen, anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben.

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale dünn mit einem Sparschäler schälen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Knoblauch schälen. Parmesan fein reiben. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zitronenschale, Zitronensaft, Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch und Basilikum in einer Küchenmaschine grob mixen. Salz, Zitronenpfeffer, Zucker und das Olivenöl zugeben und nochmals kurz mixen.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die zur Seite gestellte Speck-Pfifferlinge und die Ravioli darin schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli, Pfifferlinge und Zitronen-Pesto anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 24. Juli 2024