

## Ravioli mit Steinpilzen und Spargel

### Für 2 Personen

300 g Mehl, griffig	250 g Steinpilze	3 Stangen grüner Spargel
0,5 glatte Petersilie	1 Zweig Thymian	2 EL Butter
2 Eier	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
200 ml Sahne	4 EL Schmand	3 EL Olivenöl
50 ml Weißwein, trocken	0,5 TL Salz	schwarzer Pfeffer

Die Pilze putzen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln, anschließend in einer Pfanne mit Butter und Öl anschwitzen. Die Petersilie hacken. Die Pilze kurz anbraten, anschließend den Knoblauch hinzugeben und mitbraten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und der fein gehackten Petersilie würzen. Anschließend den Schmand einrühren. Danach vier Esslöffel von der Masse abnehmen und auf einem Teller abkühlen lassen. Die Sahne zugießen. Das Mehl, die Eier, Salz, zwei Esslöffel Öl und 30 Milliliter Wasser in ein Gefäß füllen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ganz dünn ausrollen. Je einen Esslöffel der beiseite gestellten Füllung auf den Teig auftragen. Die Zwischenräume mit einem feuchtem Pinsel bestreichen und einen zweiten Nudelstreifen darüberlegen. Den Teig rund um die Füllung jeweils fest andrücken. Mit einem Wellenrad Vierecke ausschneiden und kurz antrocknen lassen. In der Zwischenzeit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Den Spargel in dünne Scheiben schneiden. Eine Topf mit Wasser aufsetzen und den Spargel darin blanchieren. Anschließend den Spargel abgießen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Die Ravioli in das Salzwasser geben und bissfest garen. Die Ravioli auf einem Teller anrichten und mit dem Spargel und der Steilpilzsoße garnieren.

Alenka Schneider am 10. Mai 2010