

Getrübete Steinpilz-Ravioli

Für 2 Personen

4 Steinpilze	1 kleine Trüffelknolle	150 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	3 Eier	50 g Parmesan
4 EL Ricotta	1 Zweig Thymian	2 EL weißes Trüffelöl
100 ml Sahne	Olivenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Das Mehl, den Hartweizengrieß und zwei Eier in eine Schale geben und zu einem Nudelteig kneten. Anschließend den Teig kalt stellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Thymianblätter zupfen und klein schneiden. Die Steinpilze putzen, fein hacken und zusammen mit dem Thymian in der Pfanne anschwitzen. Das restliche Ei trennen und den Parmesan reiben. Kurz abkühlen lassen und mit dem Ricotta, dem geriebenen Parmesan und dem Eigelb mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Nudelmaschine aus dem Nudelteig dünne Bahnen drehen. Die Hälfte der Bahnen auf die Arbeitsfläche legen und alle acht Zentimeter einen Esslöffel der Steinpilzfüllung setzen. Den anderen Teil der Teigbahnen deckungsgleich darüber legen und den Rahmenbereich um die Füllungshäufchen festdrücken. Anschließend mit einer großen Tasse Nudeltaschen ausstechen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Sahne in einer kleinen Pfanne etwas reduzieren lassen. Die Nudeltaschen in das Wasser geben und bissfest garen lassen. Den Trüffel reiben. Die Nudeltaschen abschöpfen, kurz abtropfen lassen, in der Sahne schwenken und mit dem Trüffelöl verfeinern. Die getrübten Steinpilzravioli mit der Soße auf Tellern anrichten, mit dem Trüffel garnieren und servieren.

Max Ziegler am 28. Juli 2011