Mit Pilzen gefüllte Pasta-Rose, Weißwein-Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:		
200 g Mehl	4 Eier, Eigelb	1 Prise feines Salz
Für die Füllung:		
100 g Steinpilze	100 g Kräuterseitlinge	200 ml trockener Weißwein
200 ml Gemüsefond	50 g Parmesan	2 Eier, Eiweiß
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie		
Für die Sauce:		
5 Cherrytomaten	200 ml trockener Weißwein	200 ml Gemüsefond
4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	4 Zweige Basilikum
2 Zweige Salbei	10 Chilifäden	50 g kalte Butter
Salz	Pfeffer	
Für die Garnitur:		
50 g Parmesan		

Für den Teig:
Die Eier trennen. In einer Schüssel Mehl, Eigelb und Salz mit einer Gabel vermischen und mit den Händen kräftig kneten. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.
Den Nudelteig ausrollen, in drei etwa 3 cm x 7 cm lange Streifen schneiden.
Für die Füllung:
Die Pilze sorgfältig mit einer Pilzbürste putzen und fein würfeln. Parmesan auf einer Vierkantreibe fein hobeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Weißwein und Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und die Pilze darin etwa 2 Minuten kräftig aufkochen. Pilze abgießen und das Kochwasser auffangen.
Eiweiß und Eigelb der Eier trennen. Eiweiß, Pilzen, Petersilie und Parmesan eine grobe Creme anrühren.
Die Nudelstreifen mit der kalten Pilzcreme auf der unteren Längsseite bestreichen, zu länglichen Ravioli zusammenklappen, mit einer Gabel den Rand festdrücken und die Ravioli zu drei kleinen Rosen drehen. In einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten ziehen lassen.
Die Rose aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
Für die Sauce:
Die Cherrytomaten im Pilzfond etwa 10 Minuten kräftig aufkochen lassen und die Tomaten leicht stampfen. Rosmarin, Basilikum, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.
Die Tomatenschalen herausnehmen und die Sauce mit gehackten Kräutern, Chili, Butter und Salz und Pfeffer verfeinern.
Für die Garnitur:
Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein hobeln.
Die mit Pilzen gefüllte Pasta-Rose mit Weißwein-Kräuter-Sauce auf Tellern anrichten, mit Parmesan und servieren.

Antonio Radano am 06. September 2017