

Steinpilz-Ravioli mit Salbei-Butter und Duxelles

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 getrocknete Steinpilze	300 g Semola Hartweizengrieß	2 TL Steinpilzmehl
2 Eier (Größe L)	1 EL Olivenöl	Salz

Für die Steinpilz-Ei-Füllung:

30 g getrocknete Steinpilze	1 Schalotte	3 Eier (Größe L)
75 g Ricotta	50 g Parmesan	1 Bund Petersilie
2 TL gefriergetrockneter Salbei	2 EL Semmelbrösel	1 Muskatnuss
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Salbeibutter:

100 g Butter	4 Zweige Salbei	Salz
--------------	-----------------	------

Für die Duxelles:

250 g frische Steinpilze	1 Schalotte	100 g Butter
4 Zweige Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Ravioliteig:

Die Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen.

Steinpilze in 200 g Hartweizengrieß reiben. 2 Eier, 1 EL Olivenöl, etwas Salz und etwas Wasser dazugeben und mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig rühren. Den restlichen Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig dort mit den Händen gut durchkneten.

Den Teig mit der Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen ausrollen.

Für die Steinpilz-Ei-Füllung:

Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Schalotte abziehen und feinhacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Steinpilze ausdrücken, grob hacken und zu den Schalotten in die Pfanne geben.

Ricotta in eine Schüssel geben und Semmelbrösel sowie ein Ei hinzugeben. Parmesan reiben und 1 EL geriebenen Parmesan zu der Masse geben. Petersilienblätter zupfen, hacken und ebenfalls zu der Ricotta-Masse geben. Mit Salbei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Pilzmasse aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und unter die Ricotta-Masse heben.

4 Ricotta-Pilz-Masse Häufchen à 1 EL mit 5 cm Abstand auf die Teigbahnen geben. 2 Eier trennen und das Eigelb auf zwei der RicottaPilz-Häufchen geben. Eine Teigbahn darüber geben, die Ravioli ausstechen und an den Rändern mit der Gabel andrücken. Die Ränder mit Wasser einpinseln.

Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen und die Ravioli darin etwa 2 Minuten lang garen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne vorsichtig aufschäumen. Salbeiblätter abbarusen, trockenwedeln, zupfen, zu der Butter in die Pfanne geben und etwas salzen.

Für die Duxelles:

Steinpilze putzen und feinhacken. Schalotte abziehen und feinhacken. 1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Hitze erhöhen, die gehackten Pilze dazugeben und bei starker Hitze 5-6 Minuten wenden. Petersilienblätter abbrausen, trockenwedeln, zupfen und hacken. Restliche Butter und Petersilie einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tatjana Büttner am 13. November 2018