

Steinpilz-Ravioli mit Parmesan-Schaum und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

120 g Weißmehl, Typ 405	30 g Hartweizengries	½ Ei, 30 g
3 Eigelbe	½ EL Olivenöl	2 g Salz

Für die Füllung:

15 g getrock. Steinpilze	½ Bund Petersilie	Speck, am Stück
½ Zitrone, Saft	1 EL Paniermehl	2 EL Parmesan
2 EL Ricotta	Sahne	1 EL Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Steinpilze:

4 frische Steinpilze	Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------------	----------	---------------

Für den Schaum:

150 ml Milch	30 g Parmesan	Lecithin
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Salbei-Butter:	15 kleine Salbeiblätter	100 g Butter
-------------------------------	-------------------------	--------------

Für die Garnitur:	2 EL Parmesan	Wildkräuter
--------------------------	---------------	-------------

Für den Ravioliteig: Drei Eier trennen. Mehl mit dem Hartweizengrieß, einem halben Ei, Eigelb, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken langsam verrühren. Ggf. mit etwas warmen Wasser nachhelfen.

Für die Füllung: Die getrockneten Pilze einweichen und abtrocknen.

Olivenöl in der Bratpfanne heiß werden lassen. Steinpilze und Speck grob klein schneiden und anbraten. Hitze reduzieren. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie kurz mitdämpfen, alles herausnehmen und in einer Küchenmaschine zerkleinern. Parmesan reiben. Zu der Masse Paniermehl, Parmesan, Ricotta, Sahne, einem Spritzer Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer geben, vermischen und kühl stellen.

Teig portionsweise und gut bemehlt in dünne Lagen ausrollen. Eine Lage auf ein Nudelbrett für Ravioli legen und die Füllung mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Zweite Lage darüberlegen und mit dem Nudelholz darüber rollen. Ravioli herausnehmen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Pilzabschnitte, Einweichwasser dazugeben und gut salzen. Die Ravioli in mehreren Portionen ins sprudelnde Wasser geben und bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Steinpilze: Steinpilze putzen, längs halbieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Salzen und pfeffern.

Für den Schaum: Parmesan reiben. Milch in einem Topf erwärmen und Parmesan zugeben. Parmesan schmelzen lassen, dann abseihen und mit Lecithin in einem schmalen, hohen Gefäß mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Salbei-Butter:

Salbei und Butter in der Pfanne erwärmen, bis die Salbeiblätter leicht geröstet sind. Ravioli durch die heiße Salbeibutter ziehen.

Für die Garnitur: Wildkräuter abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Parmesan hobeln.

Ravioli kreisförmig anrichten, Schaum und Pilze dazwischen garnieren, mit Parmesanhobeln bestreuen und servieren.

Miriam Fischer am 08. September 2020