

# Pilz-Ravioli mit Trüffel-Butter

## Für zwei Personen

### Für die Pilz-Füllung:

150 g Champignons	150 g Austernpilze	1 Knolle Knoblauch
1 Schalotte	1 Bund Petersilie	100 g gemahlene Walnüsse
100 g Ricotta	100 g Parmesan	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Pilz-Ravioli:

150 g Mehl	3 Eier	40 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Trüffelbutter:

50 g Butter	2 EL Trüffelöl	10 g schwarzer Trüffel
4 Cocktailtomaten	10 g Pinienkerne	½ Bund Salbei
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Pilz-Füllung:

Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und würfeln. Die Pilze putzen und hacken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, dann die Pilze darin 5 Minuten braten. Ricotta, gemahlene Walnüsse und geriebenen Parmesan hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, hacken und zum schluss in die Füllung unterheben.

### Für die Pilz-Ravioli:

Mehl, Eier und Olivenöl in einer Schüssel mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu fest werden eventuell noch etwas Wasser zufügen.

Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig teilen, die eine Hälfte mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem versprudeltem Ei bestreichen.

Kleine Häufchen der Pilz-Füllung mit Abstand auf den bestrichenen Teig setzen. Das zweite Teigstück ebenfalls dünn ausrollen und auf den Teig mit der Füllung legen. Um die Füllung herum den Teig andrücken.

Danach mit einem Anrichtering runde Ravioli ausstechen. Mit der Gabel die Ränder andrücken. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und ca. 5-6 Minuten leicht kochen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

### Für die Trüffelbutter:

Butter erhitzen und Trüffelöl mit Salbeiblättern dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli mit den Tomaten zum Schluss in der Trüffelbutter schwenken.

Für die Garnitur Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, frischen Trüffel darüber hobeln, mit Pinienkernen garnieren und servieren.

Lena Bastian am 21. Juni 2021