

# Ravioli mit Pilz-Haselnuss-Ricotta-Füllung, Salbeibutter

**Für zwei Personen**

**Für die Ravioli:**

120 g Mehl, Type 405    80 g Semola    2 Eier

Salz

**Für die Füllung:**

200 g Champignons    200 g Waldpilze    100 g getrock. Waldpilze

4 Knoblauchzehen    2 Schalotten    100 g Haselnüsse

100 g Pecorino    100 g Ricotta    4 EL Weißwein

200 ml Waldpilzfond    2 frische Lorbeerblätter    6 Zweige Thymian

6 Zeige Rosmarin    8 Stängel Petersilie    4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

**Für die Butter:**

80 g gesalzene Butter    1 Bund Salbei    1 Knoblauchzehe

**Zur Fertigstellung:**    15 g Pecorino

**Für die Ravioli:** Einen Teller in den Backofen bei 70 Grad Ober-/Unterhitze geben. Einen Topf mit Wasser und Salz erhitzen.

Mehl und Semola in eine Schale geben und eine Mulde in der Mitte bilden. Eier und Salz in die Mulde geben und langsam mit dem Mehl vermengen. Sobald die Feuchtigkeit aufgesogen ist, den Teig mit der Hand glatt kneten. Teig in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Füllung:** Schalotten abziehen, schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Pilze putzen, hacken und zu den Schalotten geben. Zwei Pilze für die Garnitur zur Seite legen. Mit Salz abschmecken. Getrocknete Waldpilze in einem Multizerkleinerer zerkleinern und hinzugeben. Knoblauch abziehen und hacken. Ebenfalls hinzugeben. Lorbeerblatt, Thymian und Rosmarin in ein Kochsäckchen geben und ebenfalls hinzugeben. Alles mit Weißwein ablöschen. Pilzfond hinzugeben und einkochen lassen.

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Wenn die Pilzmasse eingekocht ist, die Masse in einem Mixer zu einer Creme verarbeiten und in Eiswasser abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pecorino reiben. Haselnüsse kleinhacken und mit der Petersilie, Pecorino und Ricotta zu der abgekühlten Pilzmasse geben.

Übrigen Pilze in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und salzen.

**Für die Butter:** Butter in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur auslassen. Knoblauch abziehen und hacken. Salbei abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Beides hinzugeben und Butter langsam braun werden lassen.

**Zur Fertigstellung:** Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei gleichgroße Hälften teilen. Beide Hälften mit der Nudelmaschine zu einer dünnen Teigplatte ausrollen. Füllung auf eine Hälfte verteilen. Zweite Hälfte aufsetzen, glattdrücken und mit einem Pastaschneider Raviolis ausschneiden.

Pecorino hobeln. Ravioli in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. Fertige Raviolis in der Pfanne zu der braunen Butter geben und durchschwenken.

Ravioli auf einem Teller mit der Salbeibutter übergießen und mit den angebratenen Pilzscheiben und Pecorino garnieren und servieren.

Paul Schroth am 27. Juli 2022