

Kartoffel-Ravioli mit Shiitake auf roter Paprika-Soße

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g Shiitake	150 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 Ei	50 g Butter	Butterschmalz
2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Grieß	Mehl
Muskatnuss	Salz	

Für die Sauce:

1 rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsefond	50 ml Sahne	1 EL Butterschmalz
1 TL mildes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Ravioli:

Die Shiitake putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit der Butter angehen lassen. Pilze zufügen, etwas braten lassen und würzen.

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garkochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abkühlen lassen. Mehl, Grieß und Ei unter die Masse arbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Masse auf einer mit Mehl bestäubter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem runden Ausstecher runde Teigformen ausstechen. Pilz-Schalotten-Gemisch darauf verteilen, zu einem Halbmond umschlagen und an den Rändern andrücken. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und pressen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und mit Knoblauch in einem Topf mit Butterschmalz angehen lassen.

Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, klein schneiden und mit Paprikapulver hinzufügen. Fond angießen und etwas köcheln lassen. Sahne zufügen, aufkochen lassen, mixen und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Thomas Löhr am 19. Oktober 2022