

Pilz-Ravioli mit Nussbutter, Schwarzwurzel, Rosenkohl

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

250 g Semola	150 g Mehl, Type 00	4 Eier
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	Butter

Für die Füllung:

350 g frische Shiitake	50 g getrock. Shiitake	1 Schalotte
1 Zitrone	1 Ei	1 EL Butter
1 EL frischer Thymian	2 EL Parmesan	2 EL Weißbrotbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbutter:

150 g Butter

Für die Schwarzwurzel:

6 Schwarzwurzeln	1 Schalotte	1 Zitrone
Butter	2 EL Essig	Salz, Pfeffer

Für das Rosenkohlpüree:

300 g Rosenkohl	25 ml Sahne	25 ml Milch
50 g Butter	Natron, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Rosenkohlblätter	5 Shiitake	2 EL Parmesan
1 Zweig Thymian	10 Thymianblüten	

Für die Ravioli:

Semola, Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Teig portionsweise mit Grieß bestäuben und mit der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Je 1 TL der Füllung im Abstand von 5-6 cm auf den Teig setzen. Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen (Ø 5-6 cm), die Ränder mit Wasser bepinseln und die Kreise zusammenklappen.

Die Ränder gut zusammendrücken. Abgedeckt auf bemehlter Arbeitsfläche ruhen lassen.

Anschließend in Salzwasser (10 g Salz auf 1 Liter Wasser) etwa 5 Minuten al dente kochen.

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für die Füllung:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Die getrockneten Shiitake in warmem Wasser einweichen. Frische Shiitake putzen und klein würfeln.

Die Pfanne heiß werden lassen und die Pilze bei hoher Hitze ohne Fett anbraten. Sobald die Pilze angebraten sind die Hitze reduzieren. Butter und Schalotten hinzugeben und die Schalotten glasig anschwitzen.

In eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Ei trennen. Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Mit dem Eigelb, dem Thymian, dem Parmesan und den Bröseln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Nussbutter:

Butter in einem Topf zerlassen bis sie schaumig ist und die Sedimente am Topfboden hellbraun sind. Butter durch ein Passiertuch geben und zurück in den Topf geben.

Für die Schwarzwurzel:

1 Liter Wasser mit Essig in einer großen Schale mischen.

Schwarzwurzel unter fließendem Wasser mit einer Bürste von Erde befreien, schälen und in das Essigwasser legen. Schwarzwurzeln schräg in rautenförmige und gleichmäßige Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Schwarzwurzeln und Schalotten mit Butter in der Pfanne andünsten.

Für das Rosenkohlpüree:

Rosenkohl waschen, putzen, kleinschneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Kochwasser abgießen und den Rosenkohl mit Butter, Sahne und Milch zu einem Püree verarbeiten. Evtl. durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale abreiben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Rosenkohlblätter, gebratene Shiitake, frischen Thymian, Thymianblüten und geriebenen Parmesan als Garnitur verwenden.

Jürrina Führer am 12. Januar 2023