

Ravioli mit Pilz-Füllung, Tomaten-Soße, Zuckerschoten

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

300 g Mehl, Type 00 50 g Hartweizengrieß 2 Eier, Kl. M
2 TL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g braune Champignons 150 g Austernpilze 2 Schalotten
2 Knoblauchzehen 50 g Parmesan 2 EL Butter
100 ml Weißwein 50 g Walnüsse Salz, Pfeffer

Für die Tomatensauce:

500 ml passierte Tomaten 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
30 g Basilikum 20 g Oregano 15 g brauner Zucker
1 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten Salz Eiswasser

Für die Walnüsse:

100 g Walnüsse 25 g brauner Zucker

Für den Nudelteig:

Das Mehl, Grieß und Salz vermengen. Eine Mulde bilden, das Ei und Olivenöl hineingeben und mit der Hand vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung:

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und würfeln.

Knoblauch abziehen und reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze, Schalotten, Knoblauch hinzugeben, bei mittlerer Hitze braten bis das Wasser verdampft ist. Mit Weißwein ablöschen und einkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist; mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben. Pilz-Mischung, Parmesan und Walnüsse in den Mixer geben und alles zu einer Masse mixen. Füllung in einen Spritzbeutel füllen, auf den ausgerollten Nudelteig geben und Ravioli herstellen. In Salzwasser al dente kochen.

Für die Tomatensauce:

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und würfeln.

Knoblauch abziehen und reiben. In das Olivenöl geben; mit braunem Zucker und Salz würzen. Wenn die Schalotten glasig sind, mit Tomaten ablöschen einkochen lassen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum und Oregano klein hacken, in die fertige Sauce geben. Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren.

Für die Zuckerschoten:

Zuckerschoten 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser geben.

Anschließend direkt in eine Schüssel mit Eiswasser geben. In Rauten schneiden.

Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten. Zucker hinzugeben und leicht schmelzen. 100 ml Wasser hinzufügen und karamellisieren lassen.

André Bloeute am 15. März 2023