

Ravioli mit Pilz-Ricotta-Füllung, Salbeibutter, Pilze

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier	100 g Mehl	100 g Semola
Olivenöl, nach Bedarf	Salz	

Für die Pilz-Ricotta-Füllung:

250 g Ricotta	100 g Champignons	100 g Kräuterseitlinge
50 g getrock. Steinpilze	1 Knoblauchzehe	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	3 Zweige Salbei	3 Zweige Thymian
3 Zweige Oregano	Olivenöl	Chili, Salz, Pfeffer

Für die sautierten Pilze:

2 Kräuterseitlinge	1 Rispe Kirschtomaten	Butter, Salz, Pfeffer
--------------------	-----------------------	-----------------------

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Für den Ravioliteig:

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, kurz ruhen lassen. Nudelteig durch eine handbetriebene Nudelmaschine mit Kurbel drücken (Stufe 7).

Für die Pilz-Ricotta-Füllung:

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze und Knoblauch darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kräuter in die Pfanne geben und mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Pilze aus der Pfanne nehmen und mit Ricotta vermengen. Nudelteig in eine mittelgroße Ravioliausstechform legen, mit Pilz-Ricotta-Masse befüllen und zusammen pressen. Ravioli in ausreichend Salzwasser 2 Minuten kochen und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen **Für die sautierten Pilze:**

Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Pilze putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit zerlassener Butter Tomaten andünsten. Ravioli dazugeben und schwenken. In einer anderen Pfanne mit Butter Kräuterseitlinge anbraten. Alles nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Parmesan grob über das Gericht reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Chiara Schneider am 28. März 2023