

Ravioli mit Ricotta- und Pilz-Füllung in Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

350 g Semola 4 große Eier 1 EL Olivenöl

Für die Pilzfüllung:

300 g weiße Champignons 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe

½ Bund Petersilie Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Ricotta-Füllung:

1 Zitrone, Abrieb, Saft 150 g Ricotta 2 EL Olivenöl

Salz Pfeffer

Für die Ravioli:

20 g Salz

Für die Salbeibutter:

1 Bund Salbei 150 g Butter 150 g Parmesan

Olivenöl

Für den Ravioli-Teig:

300 g Semola mit drei Eigelben und einem ganzen Ei vermengen.

Restliches Eiweiß anderweitig verwenden. Olivenöl zum Teig geben und alles nochmals durchkneten. Zu einer Kugel rollen und in Frischhaltefolie einschlagen. Im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Pilzfüllung:

Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und würfeln. Alles in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Champignons und Petersilie in einem Multizerkleinerer fein mixen.

Für die Ricotta-Füllung:

Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft auspressen. Ricotta mit Zitronenabrieb und -Saft, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli:

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zwei gleichgroße lange Bahnen erstellen. Mit Füllung portionsweise bestreichen und Ravioli zusammenpressen. In siedendem Salzwasser garen und mit Schaumkelle herausholen.

Für die Salbeibutter:

Salbeiblätter abzupfen und in einer Pfanne mit reichlich Olivenöl anrösten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Fertige Ravioli noch heiß in die gleiche Pfanne geben und Butter darin schmelzen lassen. Parmesan fein reiben. Eine Kelle Nudelwasser mit in die Pfanne zu Ravioli geben und einen Teil Parmesan darüber streuen. Zur Garnitur Salbeiblätter und Parmesan über fertige Ravioli streuen.

Foued Latrache am 31. Mai 2023