Ravioli mit Pfifferling-Ricotta-Füllung, Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	200 g Mehl	1 EL Olivenöl
1 TL Salz		

Für die Füllung:

200 g Pfifferlinge	2 Knoblauchzehen	125 g Ricotta
100 g Parmesan	1 EL Butter	1 Bund Thymian
1 EL dunklen Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Mehl	Salz

Für die Butter:

1 Bund Salbei	150-200 g Butter

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für den Nudelteig:
Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde hineindrücken. Eier hineinschlagen und das Olivenöl und Salz dazugeben. Mit einer Gabel die Eier mit dem Mehl vermischen. Dann mit den Händen kneten, bis ein homogener, fester Teig entstanden ist.
Eventuell 2 EL Wasser dazugeben. Den Nudelteig zu einer Kugel rollen, in eine Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten lang ruhen lassen.
Für die Füllung:
Pilze putzen und klein würfeln. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und ca. 1 Minute lang in der Butter braten. Dann die Pilze dazugeben. Nach 2 Minuten den Thymian und Balsamico dazugeben. Weitere 3 Minuten lang braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und komplett auskühlen lassen.
Parmesan reiben. Abgekühlte Pilz-Mischung, Parmesan, Salz und Pfeffer unter den Ricotta mischen.
Die Füllung sollte unbedingt gut abgekühlt sein, bevor man sie auf den Nudelteig gibt und diesen verschließt. Ist die Füllung zu warm, können die Ravioli reißen.
Für die Fertigstellung:
Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen.
Kreise ausstechen. In die Mitte ca. 1 EL Füllung geben. Den Rand mit etwas Wasser einstreichen. Einen zweiten Kreis drauflegen und am Rand festdrücken. Darauf achten, dass so wenig wie möglich Luft drinbleibt.
Den Rand mit einer Gabel leicht festdrücken. Die Ravioli mit einem Tuch abdecken, bis sie gekocht werden.
Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Ravioli ca. 3-4 Minuten lang kochen. Abseihen.
Für die Butter:
Nussbutter herstellen. Salbei hinzugeben und in der Butter ziehen lassen.
Die gekochten Ravioli auf Teller aufteilen und die braune Butter darüber träufeln.
Für die Garnitur:
Parmesan reiben und über die Ravioli geben.

Tanja Kollischan am 28. September 2023