

Ravioli gefüllt mit Käse, Pilzen, Tomaten, Salbeibutter

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g griffiges Mehl Salz

Für die Käse-Füllung:

1 Schalotte 40 g Ricotta 30 g Gorgonzola
10 g Parmesan

Für die Pilz-Füllung:

120 g braune Champignons 1 Schalotte 10 g Parmesan
75 ml Sahne 50 g Crème-fraîche 4 Zweige glatte Petersilie
2 EL Olivenöl Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Füllung:

15 g getrock. Öl-Tomaten 50 g Mascarpone 25 g Parmesan

Für die Salbeibutter:

100 g Butter 1 Zweig Salbei Parmesan

Für die Ravioli: Mehl Salz

Für den Salat:

125 g Rucola 50 g Pinienkerne 50 g Parmesan

1 EL Balsamico 2 EL Olivenöl Parmesan

Für die Garnitur: 1 Zweig Basilikum Parmesan

Für den Teig:

Das Mehl, 100 ml Wasser und Salz in der Küchenmaschine kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Salzwasser im großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Käse-Füllung:

Käse reiben. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Alle Zutaten gut vermengen.

Für die Pilz-Füllung:

Pilze putzen und kleinwürfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Zuerst die Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Dann die Pilze dazugeben. Bei nicht zu starker Hitze mitdünsten. Sollte Flüssigkeit austreten, diese wieder komplett wegreducezieren lassen. Dann Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und die Sahne angießen.

Hitze reduzieren und die Crème fraîche einrühren. Dann die Masse in ein hohes Gefäß umfüllen und mit dem Pürierstab pürieren. Parmesan reiben und Petersilie feinhacken. Petersilie und den Parmesan unterheben und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomaten-Füllung:

Parmesan reiben. Getrockneten Tomaten kleinschneiden oder hacken.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und zwei Esslöffel gehackten Salbei einrühren. 5 Minuten erhitzen, auf die Seite stellen und warm halten. Zum Servieren mit Parmesan bestreuen.

Für die Ravioli:

Teig mit der Nudelmaschine dünn auswalzen und ausstechen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die eine Ravioli Hälfte ca. einen Teelöffel Füllung geben. Die Ränder mit wenig Wasser bestreichen und die Füllung zudecken. Damit sich die Ravioli nicht öffnen, einfach mit der Gabel die Ränder etwas festdrücken. Ravioli ca. 3 Minuten im Salzwasser

kochen, anschließend in der Salzeibutter schwenken und damit anrichten.

Für den Salat:

Rucola Salat mit kaltem Wasser waschen und auf Küchenpapier trocknen. Anschließend in eine Salatschüssel geben. Mit Olivenöl und Balsamico Essig vermengen. Pinienkerne in eine heiße Pfanne geben, goldbraun rösten und in die Salatschüssel dazugeben. Frisch geriebenen Parmesankäse oben drauf. Jetzt nochmal alles mit einander kurz mischen.

Für die Garnitur:

Basilikumblätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Parmesan reiben und über den Ravioli verteilen.

Dieter Schmidt am 01. November 2023