Pilz-Ravioli, Erbsen-Minz-Püree, Kohlrabi, Rahmsoße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:		
2 kleine Eier	150 g Mehl, Type 405	1 EL Olivenöl
1 Prise Salz		
Für die Füllung:		
75 g braune Champignons	75 g Austernpilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g Ricotta	25 g Parmesan
15 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer
Für das Erbsen-Minz-Püree:		
125 g TK-Erbsen	50 ml Sahne	2 Zweige Minze
Salz	Pfeffer	
Für den Kohlrabi:		
1 Kohlrabi	15 g Butter	Salz, Pfeffer
Für die Rahmsauce:		
1 Schalotte	125 ml Sahne	1 EL Butter
50 g kalte Butter	4 EL trockener Weißwein	4 EL weißer Wermut
125 ml Geflügelfond	Salz	Pfeffer
Für die Garnitur:		
2 braune Champignons	1 Zweig Minze	

Für den Nudelteig:
Das Mehl mit Eiern, Salz und Olivenöl vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Folie einschlagen und zum Ruhen in den Kühlschrank geben.
Für die Füllung:
Champignons und Austernpilze putzen und in feine Würfel schneiden.
Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit geschmolzener Butter andünsten. Aus der Pfanne nehmen und mit gehackter Petersilie, geriebenem Parmesan und Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli mit der Masse füllen.
Für das Erbsen-Minz-Püree:
Erbsen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Sahne in einem Topf aufkochen, Erbsen und Minzblätter dazu geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für den Kohlrabi:
Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser garen.
Dann abseihen und mit Salz würzen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.
Für die Rahmsauce:
Schalotte abziehen, fein hacken und in 1 EL Butter kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein und Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Sahne angießen und bis auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Abschmecken und mit kalten Butterwürfeln montieren.
Für die Garnitur:
Champignons putzen und in feine Scheiben hobeln. Minzblätter abzupfen. Gericht damit dekorieren.

Ingrid Gether am 06. März 2024