Ravioli, Pilzfüllung, Gorgonzola-Birnen-Soße, Birne

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier	135 g Semola	75 g Mehl
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

250 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	20 g Parmesan
100 g Frischkäse Natur	2-3 EL getrock. Thymian	Öl, Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:	Salz	

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Birne	2-3 Schalotten	150 g Gorgonzola
200 ml Milch	1 EL Mehl	Öl, Salz, Pfeffer

Für die gebratenen Birnen:

$\frac{1}{2}$ Birne	Butter	1 Zweig Thymian
1 TL getrockneter Thymian		

Für die Walnüsse: 5 Walnusskerne

Für die Garnitur: 1 Beet Rote Rettich Kresse

Für den Nudelteig: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.
Alle Zutaten mit einem Schuss Wasser vermengen und gut kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Anschließend zum Ruhen mindestens 20 Minuten, im besten Fall 30-40 Minuten, in den Kühlschrank stellen.
Für die Füllung: Champignons putzen. Zwiebel abziehen. Champignons und Zwiebel in einem Multizerkleinerer zerkleinern und anschließend in einer Pfanne in Öl anbraten. Auf Küchenpapier abkühlen lassen. Parmesan reiben.
Wenn die Masse abgekühlt ist mit Salz, Pfeffer, getrocknetem Thymian, 1-2 EL Parmesan und dem Frischkäse vermengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.
Für die Fertigstellung: Nudelteig dünn ausrollen. Mit dem Spritzbeutel kleine Häufchen auf den Nudelteig geben, eine zweite Bahn Nudelteig darüber geben, andrücken, mit einem Ringausstecher runde Ravioli ausstechen, im Salzwasser 4 Minuten garen.
Für die Sauce: Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Schalotten abziehen und würfeln. Birne und Schalotten in etwas Öl anbraten. Mehl darüber geben, kurz mit anschwitzen und dann mit Milch aufgießen.
Gorgonzola dazugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.
Sauce in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die gebratenen Birnen: Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nun mit einem kleinen Ringausstecher kleine Scheiben ausstechen und diese in etwas Butter vorsichtig anbraten, danach etwas Thymian darüber geben.
Für die Walnüsse: Walnüsse 4-5 Minuten im Ofen bei 150 Grad rösten, abkühlen lassen und kleinhacken.
Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.

Tanja Rauscher am 23. April 2025