

# Ravioli mit Pilzen, Salbei-Nussbutter, Pilze

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	1 TL Olivenöl	100 g Semola
100 g Mehl, 00	Muskatnuss	1 Prise Salz

Für die Füllung:

250 g Austernpilze	25 g getrock. Austernpilze	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	150 g Ricotta
50 g Parmesan	Butter	Olivenöl
1 Zweig Thymian	Salz	Pfeffer
	Salz	

Für die Fertigstellung:

Für das Sellerie-Espuma:

200 g Knollensellerie	200 ml Sahne	Butter
200 ml Gemüsefond	10 ml Wermut	Salz, Pfeffer

Für die Salbei-Nussbutter:

100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	Salz
--------------	---------------------------	------

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	2 EL Haselnüsse	Salz
---------------	-----------------	------

**Für den Teig:** Mehl mit Semola, Eiern, Olivenöl, einer Prise Salz und etwas Muskatnuss vermengen und kühl stellen.

**Für die Füllung:** Getrocknete Austernpilze in warmem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Einige frische Austernpilze beiseitelegen, restliche Pilze fein hacken und mit Schalotte und Knoblauch in einer heißen Pfanne in Olivenöl und Butter anbraten.

Parmesan reiben. Ricotta mit der Pilzmasse, getrockneten Austernpilzen und Parmesan vermengen und mit Thymian, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Pilze in einer weiteren Pfanne sautieren.

**Für die Fertigstellung:** Nudelteig nach und nach dünner ausrollen. Pilzfüllung auf einer Nudelbahn verteilen und mit einer weiteren Nudelbahn bedecken. Mit einem Ravioli-Ausstecher Ravioli herstellen. Die Ravioli in gut gesalzenem Wasser 4-5 Minuten kochen.

**Für das Sellerie-Espuma:** Sellerie schälen, klein würfeln, in Butter anschwitzen. Salzen und pfeffern. Mit Wermut ablöschen und mit Sahne und Gemüsefond aufgießen. Sellerie weichkochen, anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Creme in eine Espumaflasche abfüllen und mit einer Patrone aufschäumen.

**Für die Salbei-Nussbutter:** Butter mit Salbei in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Leicht salzen. Einige Salbeiblätter herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Diese später zum Garnieren verwenden. Die Pasta in der Salbei-Nussbutter vor dem Servieren schwenken.

**Für die Garnitur:** Haselnüsse klein hacken und in einer Pfanne rösten. Leicht salzen. Parmesan fein reiben.

Kathrin Deininger am 10. Dezember 2025