

Ravioli mit Steinpilz-Trüffel-Füllung, Rinder-Boullion

Für zwei Personen

Für die Füllung:

30 g frische Steinpilze	5 g getrocknete Steinpilze	$\frac{1}{2}$ Wintertrüffel
1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 EL Ricotta
20 g Pinienkerne	1 TL Wermut	10 ml Kalbsfond
50 ml Rinderfond	4 Zweige glatte Petersilie	3 Halme Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für die Suppe:

1 große Rinderbeinscheibe	2 Markknochen	1 Knolle Sellerie
1 Karotte	1 Petersilienwurzel	1 Stange Lauch
3 Pimentkörner	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Für die Nudeln:

250 g Mehl, Type 1050	35 ml Wasser	2 Eier
1 Ei, davon das Eigelb	2 Zweige Salbei	Butter, Salz

Für die Garnitur:

75 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Wintertrüffel	5 Zweige glatte Petersilie
---------------	-----------------------------	----------------------------

Für die Füllung:

Steinpilze mit Schalotten und Knoblauch anschwitzen und mit ein wenig Wermut ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und einköcheln lassen. Um einen intensiven Steinpilzgeschmack zu erhalten, die getrocknete Steinpilze gemahlen dazugeben. Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sobald der Sud eingekocht ist, diesen mit Ricotta, Petersilie, Schnittlauch, Pinienkernen und fein gehobeltem Trüffel in einer Schüssel mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Suppe:

Das Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel) schälen und grob klein schneiden. Rinderbeinscheibe, Markknochen, Knoblauch, Suppengrün, Piment, Pfeffer und Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen und 30 Minuten kochen lassen. Boullion durch ein Passiertuch abgießen und restliche Steinpilze dazugeben.

Für die Nudeln:

Mehl, Wasser, beide Eier und Salz zu einem glatten Teig kneten. Ruhen lassen. Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Je ein Salbeiblatt zwischen zwei Nudellagen gelegt und mit der Nudelmaschine verarbeiten. Auf der einen Hälfte des ausgerollten Nudelteigs die Füllung mit einem kleinen Löffel in kleine Häufchen in regelmäßigen Abständen verteilen. Die andere Hälfte des Nudelteigs auf die untere klappen und die Zwischenräume festdrücken und ausstechen. Den Rand mit Eigelb bestreichen, sodass die Nudeltasche besser zusammen hält. Ravioli 4 Minuten in reichlich gesalzenen Wasser kochen und abgießen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die gefüllten Ravioli darin schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln und Talerförmig auf einem Backblech mit Backpapier auslegen. Im Ofen etwa 7 Minuten goldgelb backen. Trüffel hobeln und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Ravioli mit Steinpilz-Trüffel-Füllung in klarer Rinderboullion anrichten, mit Petersilie und Trüffel garnieren und servieren.

Rebecca Stüven am 10. Januar 2017