

Pilz-Raviolo mit Eigelb, Comté-Creme-Spinat, Schaum

Für zwei Personen

Für den Ravioloteig:

100 g Pastamehl	50 g Semolina	1 Ei (L)
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Pilz-Füllung:

100 g braune Champignons	1 Schalotte	3 Eier
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone	30 g Comté (Käse)	25 g Crème Double
50 ml Vollmilch (3,8%)	50 ml Hühnerfond	2 g Sojalecithin
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Ravioloteig:

Die Hälfte vom Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche verteilen. Pastamehl, den restlichen Hartweizengrieß, Ei, Olivenöl und Salz zu einem Teig vermengen und für 5 Minuten auf der Arbeitsfläche kneten. Teig für 5 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und in der Nudelmaschine auf der dünnsten Stufe ausrollen. Für den Comté-Creme-Spinat 200 g frischer Blattspinat 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 1 Zitrone 50 g Comté (Käse) 2 TL Crème-double 50 g Mascarpone 50 ml Hühnerfond 5 g Dijon-Senf 10 ml Sonnenblumenöl Muskatnuss, zum Reiben Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle . Den Blattspinat abwaschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Zitrone waschen und Schale abreiben. Comté-Käse reiben. Blattspinat, Schalotte, Knoblauch und Sonnenblumenöl in einem Topf vermengen und langsam aufkochen lassen. Hühnerfond nach und nach hinzugeben. Zuletzt Crème Double und Mascarpone hinzuzufügen und bei niedriger Hitze warmhalten. Den Comté langsam unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Dijonsenf, Zitronenabrieb und Muskat abschmecken.

Für die Pilz-Füllung:

Die Champignons putzen. Schalotte abziehen und kleinschneiden.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. 2 Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. 1 Ei aufschlagen und verquirlen.

Champignons, Schalotten und Petersilie mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse pürieren. Die Masse in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Die richtige Konsistenz ist erreicht, wenn die Masse eine Ähnlichkeit mit Hackfleisch aufweist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ravioloteig ausrollen, runde Formen ausstechen mit der Masse belegen, darauf das Eigelb legen und vorsichtig verschließen, sodass keine Luft eingeschlossen wird. Leicht mit verquirltem Ei bepinseln. Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und Ravioli für 2 Minuten garen.

Für den Zitronenschaum:

Die Zitrone halbieren und auspressen. Comté reiben. Zitronensaft, Comté, Crème Double, Vollmilch und Hühnerfond in einem Topf langsam erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und das Sojalecithin mit einem Mixstab unterrühren. Die Masse in ein hohes Gefäß umfüllen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Raviolo mit Pilz-Füllung und flüssigem Eigelb und Comté-Creme-Spinat mit Zitronenschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Yassin M'Harzi am 27. März 2018