

Ravioli mit Champignon-Ricotta-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für die Füllung:

200 g braune Champignons	75 g Ricotta	1 Zwiebel
1 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	20 g Parmesan
Muskatnuss	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Ravioli-Teig:

200 g Hartweizenmehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für die Salzeibutter:

2 Stängel Salbei	50 g Butter	Salz
------------------	-------------	------

Für die Garnitur:

8 Kirschtomaten	10 g Parmesan	1 EL Olivenöl
-----------------	---------------	---------------

Für die Füllung:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und die Champignons putzen. Lauch abbrausen und Wurzelende entfernen. Anschließend alles in sehr kleine Stücke schneiden und in Butter andünsten. Etwas abkühlen lassen, den Parmesan reiben und zugeben. Ricotta untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Ravioli-Teig:

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Für den Teig währenddessen die Eier mit Hartweizenmehl, 1 EL Wasser, Öl und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten, anschließend etwas ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine ausrollen, die Ravioli in Rauten schneiden, füllen und verschließen.

Dann für ca. 2 Minuten im kochenden Salzwasser ziehen lassen.

Für die Salzeibutter:

Butter in einer heißen Pfanne zerlassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und 6 Blätter abzupfen. Blätter grob schneiden und zusammen mit etwas Salz in die Butter geben.

Anschließend Ravioli mit zerlassener Butter beträufeln.

Für die Garnitur:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Mit Öl benetzen und 10 Minuten in den Ofen geben.

Parmesan hobeln und zum Schluss über die Ravioli geben. Mit Kirschtomaten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Ziegler am 09. Oktober 2018