

Champignon-Creme-Suppe mit Pilz-Ravioli

Für zwei Personen

Für die Champignon-Cremesuppe:

200 g weiße Champignons	100 ml Milch	300 ml Gemüsefond
100 g Sahne	25 g Mehl	2 Stängel Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Pilz-Ravioli:

50 g braune Champignons	1 kleine Zwiebel	150 g Mehl
2 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Salz	3 EL Olivenöl
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Champignon-Cremesuppe:

Die Champignons putzen, kleinschneiden und mit Milch, Fond, Mehl und etwas Salz für 10 Minuten in einem Topf garen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sahne und Petersilie in den Topf hinzugeben und für weitere 2 Minuten kochen lassen. Die Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilz-Ravioli:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und auf die Arbeitsfläche sieben. In der Mitte eine Mulde formen. Eier trennen. Das Eiweiß mit 3 EL Wasser vermischen und erst einmal zur Seite stellen.

Das Eigelb mit dem zweiten Ei und 3 EL Öl in die Mulde geben. Mit einer Gabel Eier und Öl vermischen und nach und nach das Mehl unterarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und zum Ruhen fest in Klarsichtfolie wickeln.

In der Ruhezeit die Füllung zubereiten.

Die Champignons putzen, Zwiebel abziehen und anschließend beide Zutaten kleinschneiden. Champignons und Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons zur Seite stellen.

Den Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und in zwei Teile zerschneiden. Die beiden Teigteile circa 0,5 cm dick ausrollen. Die Füllung in kleinen Portionen darauf verteilen. Den Teig mit der Eiweiß-Wasser-Mischung bestreichen, die zweite Hälfte darüber legen und mit den Fingern andrücken. Die Ravioli mit einem kleinen Glas oder Eierbecher ausstechen. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Hitze um eine Drittel reduzieren und die Ravioli 10-12 Min. köcheln lassen. Zum Schluss in die Suppe geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Kampmann am 21. Mai 2019