

Ravioli mit zweierlei Füllung in Bärlauch-Butter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

35 g Hartweizengrieß 500 g Mehl 3 Eier
1 TL feines Salz

Für die Pilzfüllung:

2 Kräuterseitlinge 1 Zitrone 1 EL Parmesan
3 EL Frischkäse Salz Pfeffer

Für die Speckfüllung:

1 Scheibe luftgetr. Schinken 1 Schalotte 1 Mozzarellakugel
Salz Pfeffer

Für die Bärlauch-Butter:

$\frac{1}{2}$ Bund Bärlauch 150 g Butter 1 Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Ravioli:

Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, 125 ml Wasser und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Pilzfüllung:

Die Pilze mit einer Pilzbürste vorsichtig putzen und grob schneiden. Den Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben.

Frischkäse mit Pilzen, etwas Zitronenabrieb, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine cremig, fein mixen.

Für die Speckfüllung:

Den Schinken grob schneiden. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Mozzarella halbieren und grob teilen.

Aus Schinken, Schalotte, Mozzarella, Salz und Pfeffer in einer weiteren Küchenmaschine eine cremige Farce mixen.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Nudelbahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Ravioli-Ausstecher die Pasta ausstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkelle herausholen.

Für die Bärlauch-Butter:

Die Butter in einem Topf langsam aufschäumen und leicht bräunen. Die abgesetzte Molke ggf. abschöpfen. Die Butter beiseitestellen und lauwarm abkühlen lassen.

Den Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Den Bärlauch zur Butter geben, kurz darin erwärmen und die Butter mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe grob reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

Dietmar Kraus am 28. Mai 2019