

Ravioli mit zweierlei Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen:

Für die Ravioli:

100 g Hartweizengrieß 2 Zweige Basilikum

Für die Füllung:

100 g Rinderhackfleisch 150 g weiße Champignons 1 Zwiebel

1 kleine rote Chili 1 TL Sojasauce Olivenöl

Salz Pfeffer

Für die Salbeibutter:

40 g Butter 1 Bund Salbei

Für die Garnitur:

100 g Parmesan

Für die Ravioli:

Den Hartweizengrieß mit 30 ml Wasser vermischen und zu einem Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Teig mit Basilikumblättern zwischen den Lagen ausrollen und ca. 10 cm große, runde Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebelwürfel in einer Pfanne in Olivenöl kurz anschwitzen, Hackfleisch dazugeben und goldbraun anbraten. Mit Sojasauce abschmecken.

Champignons putzen, klein schneiden und mit den restlichen Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleisch- sowie Champignonfüllung mittig auf die Teigkreise geben, mit Teig bedecken und gut andrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Ravioli darin garen.

Für die Salbeibutter:

Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken.

Butter in einer Pfanne auslassen und Salbeiblätter darin ziehen lassen.

Ravioli kurz vor dem Servieren darin schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan fein reiben und über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Ebel am 09. Juni 2020