

Eigelb-Raviolo auf Babyspinat mit Pilzen und Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für den Eigelb-Raviolo:

125 g Mehl	25 g Dunstmehl	¼ TL Salz
1 EL Olivenöl	2 Eier	

Für den Spinat:

150 g Babyspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

100 g Kräuterseitlinge	1 EL Butterschmalz
------------------------	--------------------

Für die Sauce:

100 ml Kalbsfond	100 ml Rinderfond	50 ml Sahne
½ Bund Schnittlauch	2 Zweige Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	50 g kalte Butter	Salz

Für den Eigelb-Raviolo:

Das Mehl mit Dunstmehl, Salz und Olivenöl verrühren und kneten bis die Masse geschmeidig ist (bei Bedarf etwas Wasser zugeben). Nudelteig sehr dünn ausrollen. Eier trennen, Eigelbe auf den Teig legen und mit übrigem Teig bedecken, ohne das Eigelb zu beschädigen. Die Ränder andrücken und die Ravioli mit etwa sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen. In siedendem Salzwasser etwa eine Minute pochieren.

Für den Spinat:

Butter in einer Pfanne zu Nussbutter werden lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Spinat waschen, gut abtropfen lassen und mit Zwiebeln, Knoblauch und einem Esslöffel Nussbutter in eine Pfanne geben und schwenken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pilze:

Pilze säubern und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. In Butterschmalz bei hoher Temperatur in einer Pfanne anbraten.

Für die Sauce:

Schnittlauch, Petersilie, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch und Petersilie klein schneiden.

Kalbsfond und Rinderfond in einem Topf auf 1/3 reduzieren lassen, Thymian und Rosmarin für den Geschmack für einige Minuten mit reingeben und danach herausnehmen. Die Sauce mit Butter und Sahne aufmontieren und aufschäumen lassen. Mit Salz abschmecken.

Mit Petersilie und Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Baumann am 22. Juni 2021