

Pilz-Ravioli, Thymianbutter, Pilze, Tomaten

Für zwei Personen

| | | |
|----------------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Für den Nudelteig: | 2 Eier | 200 g Pastamehl |
| 20 ml Rapsöl | 1 Prise Salz | |
| Für die Füllung: | 125 g Pfifferlinge | 1 Schalotte |
| 70 g Ricotta | 1 Ei | 1-2 Zweige Petersilie |
| 50-70 g Semmelbrösel | Muskatnuss, Salz, Pfeffer | 1 EL Rapsöl |
| Für die Fertigstellung: | 1 Eiweiß, s.o. | Weizendunst, Salz |
| Für Thymianbutter, Pilze: | 10 kleine Pfifferlinge | 1 Zweig Thymian |
| 1-2 EL Butter | 1 EL Rapsöl | |
| Für die Tomaten: | 6 Cocktailtomaten | 1 TL Olivenöl |
| 1 Prise Zucker | 1 Prise Salz | |
| Für die Garnitur: | 10 g Parmesan | |

Für den Nudelteig: Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Wasser einarbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung: Pfifferlinge putzen und klein würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Pfifferlinge darin anbraten.

Petersilie fein hacken und hinzufügen. Pfifferlinge braten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Dann abkühlen lassen und im Mixer zerkleinern.

Ei trennen, Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Ricotta und Eigelb verrühren, Pilze hinzufügen. Pilz-Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Semmelbrösel nach Bedarf zum Andicken dazugeben.

Für die Fertigstellung: Teig so lange durch die Nudelmaschine drehen, bis er schön dünn ist.

Arbeitsfläche mit Weizendunst bestreuen. Teig mit einem Kreisausstecher markieren. In die markierte Mitte die Füllung geben. Mit Eiweiß bestreichen. Den Teig mit Füllung einschlagen und fest andrücken. Ravioli ausstechen. Mit einer Gabel die Ränder festdrücken.

Ravioli in Salzwasser einmal aufkochen und danach ca. 3 Minuten gar ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Für Thymianbutter, Pilze: Pfifferlinge putzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pfifferlinge andünsten.

Butter dazugeben und schmelzen lassen. Thymian in die Butter geben.

Thymianbutter einmal aufschäumen. Ravioli aus dem Salzwasser nehmen und in der Thymianbutter schwenken.

Für die Tomaten: Tomaten so abziehen, dass der Stiel noch dran ist. Anschließend mit Salz, Zucker und Olivenöl auf einem Backblech geben und ca. 20 Minuten bei 220 Grad grillen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und Gericht damit garnieren.

Cornelia Hadler am 20. August 2024