

Ravioli mit Kartoffel-Wurst, Champignons, Käse-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g griffiges Mehl	2 Eier	2 EL Mehl
1 EL Olivenöl	1 Prise feines Salz	

Für die Füllung:

100 g braune Champignons	250 g Kartoffelwurst	50 g Parmesan
1 EL Ricotta	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei, davon das Eigelb	1 EL Crema-di-Balsamico	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Parmesan	100 g braune Champions	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Zesten	300 ml Riesling
50 ml Gemüsefond	100 ml Milch	100 g Sahne
1 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige Oregano	4 Zweige Thymian	4 Zweige Basilikum
50 g Parmesan		

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, 2 EL Wasser, Olivenöl und Salz mit dem Handrührgerät verkneten. Auf einer bemehlten Unterlage weiterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in ein trockenes Küchentuch legen und im Kühlschrank ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, dabei immer wieder mit Mehl bestäuben und zu zwei Platten auswallen.

Für die Füllung:

Die Champions mit einer Pilzbürste putzen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, Champions, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und aufkochen lassen.

Das Ei trennen und Parmesan fein reiben. Ricotta, Eigelb und geriebenen Parmesan mit Muskat, Salz und Pfeffer cremig verrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt mit der Creme vermengen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Die Masse in einer Moulinette grob aufmischen.

Mit einem Servierring Kreise aus den Nudelbahnen ausstechen und in die Mitte 1 TL der Füllung geben. Die Nudelkreise rundum mit dem übrigen Eiweiß bestreichen.

Die Ravioli zu Halbmonden umklappen und mit einer Gabel zusammendrücken.

In einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser die Ravioli 5 Minuten garen.

Für die Sauce:

Die Champions mit einer Pilzbürste putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Champions darin anschwitzen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken, hinzufügen und mit dem Riesling ablöschen.

Den Parmesan reiben, in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Bei geringer Hitze Milch und Sahne angießen. Mit einigen Zitronenzesten, Meersalz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Für die Garnitur:

Die Oregano, Thymian und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Die Ravioli in einem Teller platzieren, darauf die Champignon-Käsesauce gießen, mit den gehackten Kräutern und Parmesan garnieren und servieren.

Ilona Kurz am 15. Januar 2018