Ravioli mit Pilz-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Ei	200 g Mehl	1 EL Olivenöl
1 TL Salz		

Für Steinpilz-Füllung:

50 g Pfifferlinge	1 Scheibe Bacon	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	125 g Ricotta	50 g Parmesan
3 EL Olivenöl		

Für die Champignon-Füllung:

250 g weiße Champignons	1 Knoblauchzehe	125 g Hüttenkäse
50 g Walnüsse	1 EL Walnussöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Salbei-Butter:

5 Salbeiblätter	3 EL Butter

Für die Ravioli:
Das Mehl in eine Schlüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Salz und Öl in die Mulde geben und alles zu einem glatten, leicht glänzendem Teig verarbeiten. Teig etwas ruhen lassen, danach durch die Nudelmaschine lassen und dünn ausrollen.

Für Steinpilz-Füllung:
Pilze putzen und klein schneiden. Bacon ebenfalls klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zunächst Bacon, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, dann Pilze hinzugeben und für einige Minuten schmoren lassen.
Währenddessen Parmesan reiben. Sobald die Pilzmasse abgekühlt ist, Parmesan und Ricotta unterrühren. Die Hälfte des Teiges ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Pilzmasse auf den Teig geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Champignon-Füllung:
Pilze putzen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.
Beides in einer Pfanne mit Walnussöl anbraten. Walnüsse hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Masse abkühlen lassen. Dann den Hüttenkäse unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die zweite Hälfte des Teiges ausstechen und ebenfalls jeweils ca. 1 TL der Pilzmasse auf den Teig geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Salbei-Butter:
Salbei abbrausen und trockenwedeln. Blätter in Streifen schneiden. Die Butter bei niedriger Temperatur in einer Pfanne schmelzen Butter mit Salbei aromatisieren und kurz vor dem Servieren über die Ravioli geben.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Eberl am 25. September 2019