

Steinpilz-Ravioli mit Petersilien-Öl und Parmesan

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g doppelgr. Mehl 4 Eier

Für die Füllung:

2 Handvoll getrock. Steinpilze	1 Schalotte	1 TL Butter
75 g Ricotta	15 ml Weißwein	1,5 EL Haselnüsse, gehackt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Petersilienöl:

50 ml Olivenöl	3 Stängel Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL Meersalz
$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe	75 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Kräuterseitlinge	6 Cherrytomaten	braune Butter
4 Scheiben Schinken	75 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Zwei Eier trennen. Aus Mehl, 1 Ei und 2 Eigelben in einer Küchenmaschine einen Nudelteig kneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank kaltstellen **Für die Füllung:** Für die Füllung Steinpilze in ca. 75 ml heißem Wasser einweichen und anschließend sehr klein schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter anbraten. Steinpilze hinzugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und das Einweichwasser der Steinpilze hinzugeben. Masse einkochen lassen und vom Herd nehmen.

Haselnüsse in einer weiteren Pfanne kurz anrösten und mit der Steinpilzmasse, Ricotta und einem 1 Eigelb vermischen. Dafür sollte die Masse nicht mehr zu heiß sein und schon etwas abgekühlt. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig ausrollen und rund ausstechen. Etwas von der Füllung darauf geben. Teig am Rand mit Wasser befeuchten und zu Ravioli zusammenfalten. Mit einer Gabel am Rand das Muster eindrücken. Die Ravioli in Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Anschließend eine Pfanne aufstellen und Butter bräunen. Ravioli nochmal kurz in der Pfanne schwenken.

Bei Interesse 2 Ravioli zusätzlich mit einem leicht angetauten Eigelb füllen.

Für das Petersilienöl:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie mit Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Meersalz in einem Standmixer kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan grob hobeln und auf einem Backblech kleine Häufchen legen.

Cherrytomaten und Schinken mit auf das Blech legen. Blech etwa 7 Minuten zu Parmesan chips, gebackenen Tomaten und knusprigen Schinken ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Rausch am 15. März 2021