

Kräuter-Pilz-Ragout im Nudelfleck

Für 2 Personen

Für den Teig:

180 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	1 TL Butter

Für das Pilzragout:

1 Schalotte	300 g gemischte Speisepilze	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl
1 TL Mehl	1/8 l Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
Salz, Pfeffer	1 Kugel Mozzarella (125 g)	

Für den Teig Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. Für das Pilzragout Schalotte schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalottenwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Kräuter untermischen. Die Teigblätter in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abschütten und in einer Pfanne mit 1 TL Butter schwenken. Eine Auflaufform oder kleine backofenfeste Förmchen mit Olivenöl auspinseln. Teigblätter und Pilzragout im Wechsel einschichten. Mit Teigblättern abschließen. Mozzarella in Scheiben schneiden und die oberste Schicht Teigblätter damit belegen. Im Backofen bei Oberhitze oder unter der Grillschlange den Mozzarella schmelzen lassen, dann servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 04. August 2010