

Polenta-Ravioli mit Waldpilzen in Parmesan-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	50 ml Wermut
100 ml trockener Weißwein	250 ml Geflügelbrühe	200 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Cayennepfeffer	Zitronensaft

Für den Ravioliteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Raviolifüllung:

1 EL Schnittlauch	1 EL getrocknete Steinpilze	75 ml Geflügelfond
100 g Polentamehl	1 TL Salz	200 g Shiitakepilze
30 g Butter	1 EL Parmesan, gerieben	

Für die Waldpilze:

2 Schalotten	250 g gemischte Pilze	1 EL Olivenöl
Salz	1 TL Zitronensaft	weißer Pfeffer
150 g Reblochon		

Für die Ravioli:

Das Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Schnittlauch anspülen und trocken tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Getrocknete Pilze fein zermahlen. Geflügelfond zum Kochen bringen. Polentamehliterrühren, salzen und nach Packungsanleitung garen. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Pilze und das Pilzmehl darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Parmesaniterrühren. Alles mit der warmen Polentamasse mischen. Den Nudelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die obere Kreishälfte etwa 1/2 bzw. 1 TL Raviolimasse geben. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und die untere Hälfte über die Füllung klappen, so dass Halbkreise entstehen. Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten bissfest garen.

Für die Schnittlauchsauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. 10 g Butter in einer Sauteuse erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Geflügelbrühe und Sahne zugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Mit der restlichen kalten Butter unter die Sauce rühren. Mit Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Waldpilze Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze, putzen, waschen und trocken Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Vom Reblochon die Rinde entfernen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 180 Grad erhitzen. Die Polentaravioli auf Teller verteilen. Mit Schnittlauch-Buttersauce beträufeln. Pilze darüber geben und die Reblochonwürfel darauf verteilen. Den Käse im Ofen ca. 2 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und sofort servieren.

Jörg Sackmann 19. Februar 2013