

Pfifferling-Täschle im Petersilien-Sud

Für 2 Personen

Für den Teig:

100 g Mehl	50 g Hartweizenmehl	1 Ei
2 Eigelb	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

380 g Pfifferlinge	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 g Lauch	3 Halme Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
2 EL fein geschnittene Kräuter		

Für den Petersiliensud:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 kleine Kartoffel, gekocht
150 ml Geflügelfond	1/2 Bund Blattpetersilie	Salz, weißer Pfeffer
40 g Bergkäse		

Für den Teig Mehl und Hartweizenmehl mischen und mit Ei, Eigelben, Olivenöl und Salz kräftig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 3 Std. kühl stellen. Für die Füllung die Pfifferlinge putzen, ca. 80 g kleine Pfifferlinge beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden, Lauch putzen und fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Lauch anschwitzen, 300 g Pfifferlinge zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter zugeben und auskühlen lassen. Nudelteig dünn ausrollen und Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte die Füllung geben, Ränder mit Wasser bestreichen, zusammenklappen und Ravioli formen. In reichlich kochendem Wasser mit einer Prise Salz 3-4 Min. leicht kochen lassen. Für den Petersilienfond Zwiebel schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Kartoffel würfeln und zugeben, mit Fond auffüllen und aufkochen. Blattpetersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und zugeben, fein mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Pfifferlinge anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pfifferlingstäschle in der Tellermitte platzieren, Pfifferlinge darüber verteilen und mit Sud auffüllen. Zum Schluss den Käse in feine Blättchen schneiden und über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 12. August 2014