

Ravioli mit Maronen-Füllung, Pilzen und Bergkäse

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

250 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl, (405)	Salz
2 Eier	3-4 Eigelb	150 g Maronen, gar und geschält
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
80 g Bergkäse	100 g Crème-fraîche	Pfeffer

Für die Pilze:

200 g gemischte Speisepilze	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, 2 Eiern und Eigelben einen glatten Nudelteig kneten, evtl. noch 2-3 EL Wasser zugeben, falls der Teig zu trocken ist. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Raviolifüllung die Maronen fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Maronen und Petersilie untermischen und alles in eine Schüssel geben. Bergkäse fein reiben und die Hälfte davon mit Crème-fraîche ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut vermischen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in Kreise von ca. 8 cm Durchmesser schneiden. Auf jedes Teigstück 1 TL Füllung geben. Die Teigstücke zu einem Halbkreis zusammenklappen und die Teigränder gut zusammendrücken. Die Pilze putzen und kleinschneiden, Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die vorbereiteten Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen. Schalotten in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl anschwitzen, die Pilze hineingeben und mit anbraten. Knoblauch zugeben, kurz durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Kräuter untermischen. Die gegarten Ravioli abschütten, anrichten und die Pilze darauf verteilen. Mit restlichem Bergkäse bestreuen und servieren.

Sören Anders am 10. November 2014