

Mozzarella-Ravioli mit Pfifferlingen und Kräuter-Sud

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

200 g Mehl	100 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
1 EL Wasser	2 Tomaten	1 Stängel Basilikum
3 Schalotten	weißer Pfeffer	1 Zweig Thymian
150 g Mozzarella	30 g Parmesan	

Für den Kräutersud:

1 kleine Kartoffel (ca. 60 g), mehlig	2 Schalotten	5 EL Olivenöl
50 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	20 g Parmesan
Salz, weißer Pfeffer		

Für die Pfifferlinge:

150 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Für den Kräutersud die Kartoffel weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Für die Raviolifüllung Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendem Wasser überbrühen, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne austreichen und Tomaten in feine Würfel schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Tomatenwürfel untermischen, kurz mit anschwitzen, Basilikum untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen, Thymianzweig wieder entfernen. Mozzarella in feine Würfel schneiden, unter die Schalotten mischen und abschmecken.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und 16 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen.

Mozzarella-Masse auf die Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser bepinseln, zur Hälfte zusammenklappen, fest andrücken und zu Ravioli formen.

Für den Kräutersud Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen, dann Gemüsebrühe zugeben und aufkochen. Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, grob schneiden und zum Saucenansatz geben. Topf vom Herd ziehen, Kartoffelscheiben, geriebenen Parmesan und 4 EL Olivenöl zugeben und alles fein pürieren. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pfifferlinge putzen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Pfifferlinge zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Pfifferlinge in der Tellermitte anrichten, Ravioli darauf geben, mit dem Kräutersud übergießen, nach Belieben Parmesan darüber hobeln und servieren.

Jörg Sackmann am 16. Juni 2015