

Pilz-Suppe mit Pilz-Ravioli

Für 6 Personen:

12 g getrock. Morcheln	1,5 Zehen Knoblauch	Öl
1 Knolle Sellerie	1 Lauch Muskatnuss	600 ml Pilzfond
100 ml Madeira	100 ml Sherry	Salz und Pfeffer

Für den Nudelteig:

250 g Semola	100 g Mehl	3 Eigelbe
--------------	------------	-----------

Für die Raviolifüllung:

200 g Kräuterseitlinge	200 g Champignons	200 g Austernseitlinge
Öl	250 g Ricotta Muskatnuss	2 Eier
Salz und Pfeffer	Paniermehl	

Getrocknete Morcheln 30 Minuten in Wasser einweichen, sodass alle Morcheln bedeckt sind. Knoblauch schälen und fein hacken.

Knollensellerie schälen und in etwa 5 mm breite Würfel schneiden.

Nach 30 Minuten die Morcheln aus dem Wasser nehmen, das Morchelwasser aufbewahren.

Den Stiel der Morcheln abschneiden, die Kappen erneut ins Morchelwasser legen und etwas darin rühren. In Morcheln ist immer etwas Sand, der so ausgespült werden kann und nach unten sinkt. Morchelkappen aus dem Wasser nehmen, leicht ausdrücken und in etwas neutralem Öl mit dem Knoblauch in einem großen Topf anschwitzen.

Das Morchelwasser weiter aufbewahren.

Selleriewürfel in den Topf mit Knoblauch und Morcheln geben und mit anschwitzen.

Mit etwas geriebener Muskatnuss würzen.

Den grünen Teil des Lauchs abschneiden. Den weißen Teil längs halbieren und unter fließendem Wasser abspülen, da sich im Inneren oft Dreck befindet. Anschließend in Streifen schneiden und mit in den Topf geben.

Mit Madeira, Sherry und Pilzfond ablöschen. Das Morchelwasser vorsichtig dazu gießen, damit der Sand aus den Morcheln in der Schüssel verbleibt. Kurz erwärmen, aber nicht zum Kochen bringen.

Nach Geschmack salzen und pfeffern.

Für den Nudelteig:

Mehl und Semola miteinander vermischen.

Eigelbe vom Eiweiß trennen, die Eigelbe mit Semola und Mehl vermengen.

Aus Mehl, Semola und Eigelb einen Teig kneten; der Teig soll zwar fest sein, aber auch so dehnbar, dass er sich in die Länge ziehen lässt. Falls der Teig zu fest ist, einen Schuss Wasser hinzugeben.

Wenn der Teig glatt ist, in Frischhaltefolie schlagen und für mindestens 30 Minuten kaltstellen.

Für die Raviolifüllung:

Bei den Kräuterseitlingen das holzige Endstück am Stiel abschneiden.

Bei größeren Verschmutzungen die Pilze mit einem trockenen Tuch oder einer Bürste reinigen, aber nicht mit Wasser waschen, da sie sonst glitschig werden.

Pilze in kleine Stücke schneiden und in neutralem Öl anbraten.

Wenn die Pilze ihr Wasser verloren haben, kräftig salzen und pfeffern.

Fein hacken. Die Masse muss am Ende fein genug sein, um durch eine Spritztüte gedrückt zu werden.

In einer großen Schüssel den Ricotta mit geriebener Muskatnuss nach Geschmack würzen.

Eier hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gehackte Pilze in die Ricottamasse geben und mit den Händen vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Falls sie zu feucht ist, mit etwas Paniermehl binden.

Die Füllung in einen Spritzbeutel geben, den Beutel zudrehen und die Masse nach vorne massieren.

Alternativ zur Nudelmaschine kann der Nudelteig auch mit einem Nudelholz ausgerollt werden und sollte dabei ca. 1-2 mm dick werden. Anstatt eines Nudelbretts kann man auch mit einem Förmchen oder einem Gläschen den Nudelteig ausstechen, und aus je zwei Nudelplätzchen eine Raviolo formen, indem man die Füllung auf einen Teil gibt, den anderen Teil darüberlegt und die Ränder durch Zusammenpressen mit einer Gabel verschließt.

Zubereitung:

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Vom Nudelteig ein Stück abschneiden (ca. zwei Hände voll) und etwas plattdrücken.

Falls der Teig zu feucht ist, mit etwas Mehl bestäuben. Er soll nicht kleben.

Auf der größten Stufe durch die Nudelmaschine drehen.

Etwas Mehl auf den Teiglappen geben und ihn einmal in der Mitte falten, sodass er nur noch halb so lang ist.

Erneut durch die Nudelmaschine drehen.

Vorgang 4-5 Mal wiederholen.

Teig nach Bedarf immer wieder mit Mehl bestreuen.

Nun die Nudelmaschine auf die nächstfeinere Stufe stellen und den Nudelteig auch auf dieser Stufe mehrmals durchdrehen.

Das Ganze auf allen Stufen bis hin zur feinsten Stufe wiederholen: Am Ende sollte eine dünne lange Teigbahn entstanden sein.

Diese nun so auf das Nudelbrett legen, dass die Hälfte des Teigs alle Mulden bedeckt, die andere Hälfte auf der Arbeitsfläche liegt.

Den Teig mit den Fingern vorsichtig in die Mulde drücken.

Mit der Spritztüte in jede Mulde ein etwa walnussgroßes Häufchen der Füllung drücken.

Eigelb vom Eiweiß trennen, das Eigelb verquirlen.

Mit einem Küchenpinsel den Teil des Nudelteigs bestreichen, der auf der Arbeitsfläche liegt. Über die gefüllten Mulden legen und vorsichtig festdrücken.

Mit dem Nudelholz über den zugeklappten Nudelteig rollen, sodass die Maultaschen durch den scharfen Rand des Nudelbretts ausgestanzt werden. Dabei versuchen, Luftblasen vorsichtig herauszuarbeiten.

Die abfallenden Teigränder zurück in den Rest des Nudelteigs kneten, den oberen Teil des Nudelbretts abheben, Nudelbrett umdrehen und die fertigen Ravioli vorsichtig herausdrücken.

Mit dem Rest des Teigs und der Füllung genauso verfahren.

Fertige Ravioli 3-5 Minuten in kochendem (aber nicht sprudelndem) Wasser garen, dann sofort in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.

Kurz vor dem Servieren die Ravioli in die warme Suppe geben.

Björn Freitag am 16. Januar 2024