

Steinpilze mit Kartoffel-Kruste, Ravioli und Rosenkohl

Für 4 Personen

220 g kleine Steinpilze	8 Köpfchen Rosenkohl	1 kleine Zwiebel
3 Scheiben Baconspeck	3 Tomaten	150 ml Olivenöl
40 ml weißer Balsamico	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 Blätter Basilikum	200 ml Geflügelfond
2 Kartoffeln, festk.		

Für die Ravioli:

1 Vollei	4 Eigelb	1 EL Öl
100 g Semola di grano	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ EL Wasser
Salz, weißer Pfeffer	2 Artischocken	1 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	1 Zweig Thymian	50 ml Weißwein
50 ml Geflügelfond	150 g Mozzarella	

Die Steinpilze putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl in einzelne Blätter zerpflücken und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Zwiebel schälen und fein würfeln, den Speck ebenfalls würfeln. Die Tomaten am Stielansatz etwas einritzen, kurz in heißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Halbieren, die Kerne entfernen und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Speck zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Meersalz, Pfeffer und Zucker würzen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben, restliches Olivenöl unterrühren, Tomatenwürfel und Basilikum zugeben, mit warmem Geflügelfond auffüllen. Die Steinpilzscheiben in die warme Vinaigrette geben, nachwürzen. Die Rosenkohlblätter ebenfalls mit Vinaigrette marinieren. Für die Kartoffelkruste Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und 20 min in kaltem Wasser ruhen lassen, abtropfen und auf Küchenkrepp trocknen. Kartoffelwürfel in etwas Olivenöl knusprig anbraten und auf einem Küchenkrepp geben, mit Zitronensalz würzen. Für die Ravioli Eier, Öl, Grieß, Mehl und Wasser mischen und mit Salz würzen. Den Teig kräftig kneten bis er eine glatte Außenschicht hat. Eine Stunde ruhen lassen. Nudelteig dünn ausrollen und in 8 cm runde Kreise ausstechen. (ergibt 16 Kreise). Artischocken putzen, in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und Thymian zugeben. Mit Weißwein ablöschen, Geflügelfond zugeben, einkochen und die Artischocken weich garen abschmecken und auskühlen lassen. Mozzarella in feine Würfel schneiden. Die Artischocken mit Mozzarella vermengen und würzen. Die Masse auf die Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser beträufeln, mit Teig abdecken und die Ränder gut andrücken. Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die marinierten Steinpilze im Kreis auf einem Teller anrichten. Mozzarellaravioli aufsetzen, Rosenkohlblätter über das Gericht streuen und alles mit der Vinaigrette beträufeln. Zum Schluss die knusprig gebratenen Kartoffelkruste über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 21. Oktober 2014