

Ravioli mit Steinpilzfülle, Salbei-Nuss Butter und Maroni

06.Dezember 2023

Zutaten für 2 Personen:

100g Trüffel-Schinken

200g Hartweizengrieß, doppelt vermahlen

5 Dotter

100g Champignons

70g Steinpilze, eingelegt

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 EL Ricotta

10 Salbeiblätter

100g Butter

100g breite Bohnen

10 Maroni, eingelegt

Etwas Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Für den Ravioliteig die Dotter mit dem Hartweizengrieß langsam (ca. 20 Minuten) verkneten, bis eine bröselige Masse entsteht. Danach den Teig ca. 60 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle den Trüffel-Schinken, die Steinpilze, die Champignons, die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In einer Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Öl glasig dünsten. Anschließend die Pilze und den Trüffel-Schinken zugeben und ebenfalls mitrösten. Beiseitestellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles in einer Schüssel gemeinsam mit dem Ricotta glattrühren.

Nun den Ravioli-Teig in vier gleichgroße Teile teilen und mit Hilfe eines Nudelwalkers dünn ausrollen. Immer wieder ein wenig Hartweizengrieß darüber streuen, damit der Teig nicht kleben bleibt.

Mit Hilfe eines Teelöffels die Fülle, mit einem Abstand von ca. 10cm, auf den ausgerollten Teig verteilen. Die zweite Nudel-Bahn darauflegen und mit einem Ravioli-Ausstecher (alternativ mit einem Glas oder einem runden Keksausstecher) ausstechen. Dies mit den übrigen Teig-Stücken wiederholen.

In einer Pfanne Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, leicht anbräunen und die Salbeiblätter sowie die Maroni hinzufügen.

Die breiten Bohnen zurechtschneiden und blanchieren. Diese nun zur Salbei-Nuss-Butter in die Pfanne geben.

Die fertig gefüllten Ravioli in kochendem Wasser gut 5 Minuten kochen lassen. Aus dem Wasser direkt in die Pfanne zur Salbei-Nuss-Butter geben und gut durchschwenken.

Auf Tellern anrichten und mit etwas Trüffel-Schinken garnieren.