

Steinpilzravioli

Teig:

250 g Pastamehl (Hartweizendunst)

2 BIO- Eier

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

ca. 2 EL Wasser

>>> 1 Ei zum Bepinseln

>>> Mehl zum Teig auswallen

- Pasta-Mehl auf die Arbeitsfläche geben und zu einer Mulde formen
- Eier aufschlagen und mit dem Olivenöl, Salz und Wasser in die Mulde geben
- Die Zutaten von innen her nach und nach mit dem Mehl mischen, und zu einem Teig zusammenkneten
- Die Masse ca. 10 Min. mit der Hand kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
- zu einer Halbkugel formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

Füllung:

30 g Olivenöl

350 g frische Steinpilze in ca. 1 cm grosse Würfel geschnitten

1 halbe, feingehackte Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt

4 cl Weisswein

80 g Ricotta oder Mascarpone

1 Eigelb

20 g Parmesan gerieben

1 EL frische, gehackte Petersilie und Thymian

Salz, Pfeffer aus der Mühle

- Olivenöl erhitzen und die geschnittenen Steinpilze darin goldbraun sautieren
- Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen, die Masse in eine Schüssel geben und auskühlen lassen
- Die restlichen Zutaten zugeben und das Ganze vermengen

Herstellung Ravioli:

- Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und auf eine gut mehlierte Arbeitsfläche geben
- Die eine Längshälfte des Teigbandes mit Ei bepinseln
- Im Abstand von ca. 6 cm einen halben Esslöffel Pilzmasse darauf platzieren
- Die obere Teighälfte darüber klappen und die Häufchen zu einzelnen Ravioli formen
- Den Teig rundum andrücken und mit dem Teigrädchen zu Raviolis teilen
- Die Raviolis auf ein mit Mehl bestäubtes Blech geben

Garnitur:

50 g Butter

100 g Steinpilze

½ Bund Salbei

geriebener Alpkäse

Fertigstellung:

- Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und den Salbei zusammen mit den Steinpilzen leicht knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Raviolis in kochendem Salzwasser 4-5 Minuten sieden bis sie oben aufschwimmen
- Die Raviolis abtropfen, in einem Pastateller anrichten und mit der Buttermischung garnieren
- Mit geriebenem Alpkäse bestreuen und sofort servieren