

FrISChe Ravioli

mit Steinpilzen, Frischkäse, Speck und Salbeibutter

Zutaten für 4 Personen

Ravioliteig:

300g Weissmehl

3 Eier

30ml Olivenöl (sole e gusto)

Füllung:

250g Steinpilze frisch

1 Stk. Schalotte

1 Stk. Knoblauchzehe

160g Frischkäse (Philadelphia)

120g dünne Specktranchen

1 Bund frischer Salbei

80g Butter

1 Ei



Vorbereitung:

Ravioliteig

Mehl in eine grosse Schüssel geben, Eier und Olivenöl in der Mitte zugeben und das Ganze nun von Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Folie einwickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Ravioliteig in 8 gleich grosse Stücke (ca. 8x12 cm) sehr dünn (ca.1mm) auswallen. Die Teigstücke beidseitig etwas mit Mehl bestäuben.

Füllung

Steinpilze putzen, 8 schöne dünne Scheiben und den Rest in kleine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch fein schneiden. 4 Blätter Salbei fein schneiden. 4 Tranchen Speck zwischen Backpapier und zwei Backblechen im Ofen bei 160° Celsius 12 Minuten knusprig backen. Den Rest des Specks in feine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Schalotten, Knoblauch und Steinpilzwürfel begeben. Das Ganze etwas Farbe nehmen lassen und ca. 8 – 10 Minuten, bis die Flüssigkeit verdampft ist, dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung nun kühl stellen und anschliessend mit der Mascarpone und dem Salbei gut vermischen.

Ravioli

Vier Teigstücke nun jeweils mit dem verquirlten Ei bestreichen und dann mit einem Kaffeelöffel die Füllung darauf geben (für sechs Ravioli pro Teigstück). Nun mit den restlichen vier Teigstücken bedecken und rund um die Füllung andrücken. Mit einem Pizzaschneider in einzelne Ravioli schneiden und mit einer Gabel ringsum andrücken. Die fertigen Ravioli mit etwas Mehl bestäuben.

Zubereitung:

Die Ravioli in reichlich Salzwasser bei mittlerer Hitze 3 – 4 Minuten kochen. In einer beschichteten Pfanne die Steinpilzstücke in Öl goldig braten, würzen und warm stellen. Die Butter in der beschichteten Pfanne schmelzen und die restlichen Salbeiblätter begeben. Die gekochten Ravioli in die Salbeibutter geben und kurz durchschwenken. In einem tiefen Teller anrichten, mit dem Speck, Salbei und den Steinpilzen garnieren. Mit der Butter beträufeln und nach Belieben mit Parmesan servieren.

Ä Guete!

