

# Ravioloni mit Steinpilzen

## **Pastateig**

100 gr Chnöplimehl  
100 gr Weissmehl  
1 Prise Salz  
2 Eier  
Mehl zum Auswallen

Aus den Zutaten nach meinem Grundrezept einen Pasta teig herstellen und danach in Folie gewickelt für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhenlassen.

## **Füllung**

200 gr frische Steinpilze, kleingeschnitten  
oder  
25 gr getrocknete Steinpilze (vor dem Einweichen gewogen)

1 Schalotte, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
0,5 dl trockener Weisswein  
0,5 dl Gemüsebouillon  
1 TL Butter  
120 gr Ricotta, gut abgetropft  
½ Bund Petersilie, fein gehackt  
Salz und Pfeffer

## **Finish**

50 gr braune Butter  
8-12 Salbeiblätter  
Parmesan-Späne

## ZUBEREITUNG

### **Teig**

1. Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Die Eier und das Öl verquirlen, in die Mulde giessen und alles erst mit einer Gabel, dann mit den Fingerspitzen zu einem Teig zusammenfügen
2. den Teig kneten, bis er geschmeidig und glatt ist, in Klarsichtfolie schlagen und ca. 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen

### **Füllung**

1. die Schalotten und den Knoblauch in Butter anschwitzen, dann die kleingeschnittenen Steinpilze zufügen. Braten, bis die Pilze keine Flüssigkeit mehr abgeben und etwas Farbe nehmen. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen
2. Gemüsefond und Weisswein in der heissen Pfanne auf einen EL reduzieren und ebenfalls auskühlen lassen
3. Ricotta, Fond und Steinpilze gut miteinander vermengen und nicht zu zaghaft würzen

### ***Ravioli***

1. ca. 1/4 des Pasta Teigs durch die Nudelmaschine drehen (möglichst bis zur dünnst möglichen, aber die zweidünnste ist auch ok) und auf die mit Hartweizendunst oder Chnöplimehl bestreute Arbeitsfläche legen
2. Jeweils etwa 1 TL Füllung mit zwei Finger breitem Abstand auf dem Teig verteilen. Den Teig rundherum mit Wasser bestreichen und eine zweite Teigbahn darüber legen. Die Ravioli mit einem Teigrädchen oder Ausstecher ausschneiden und auf einem mit Hartweizendunst oder Chnöplimehl bestreuten Küchentuch ausbreiten. Darauf achten, dass beim Verschliessen keine Luftblasen entstehen, sonst gehen die Ravioli beim Kochen auf.

### ***Finish***

1. die Ravioli in reichlich Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit einer Kelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen
2. für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Salbeiblätter zugeben und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Salbeibutter über die Ravioli geben und zum Servieren mit Parmesan-Spänen bestreuen