

RAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG IN SALBEIBUTTER

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

Teig

- 200 g Mehl
- 100 g Grieß
- Salz
- 2 Eier
- 1 EL Olivenöl
- Mehl zum Arbeiten

Salbeibutter

- 1 Bund Salbei
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter

Füllung

- 75 g getrocknete Steinpilze
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- 100 g Frischkäse, z.B. Ricotta
- 2–3 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- Ei zum Bestreichen
- 2 EL Butter



Das Mehl, Grieß, Salz, die Eier und das Olivenöl zu einem mittelfesten Teig verkneten, eventuell etwas Wasser dazugeben. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Steinpilze in warmem Wasser einweichen, dabei einmal gründlich durchdrücken, um alle Verunreinigungen aus den Fruchtkörpern zu entfernen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken.

Nach mindestens 10 Min. Einweichzeit die Steinpilze aus dem Wasser nehmen und grob hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, die Steinpilze dazugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Den Frischkäse mit den Steinpilzen, der Petersilie, dem Ei, und den Semmelbröseln zu einer Masse verarbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig in zwei Hälften teilen und beide auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Auf der einen Teighälfte im Abstand von ca. 5 cm kleine Häufchen der Füllung verteilen. Das Ei verquirlen und den Teig zwischen den Füllungen damit einpinseln. Nun die andere Teigplatte darüber legen und die eingepinselten Stellen gut andrücken. Den Teig mit einem Teigradchen in einzelne Ravioli schneiden.

Die Ravioli in Salzwasser ca. 5–10 Min. bissfest kochen, mit einer Schaumkelle herausheben und direkt in die Salbeibutter geben.

Für die Salbeibutter den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und den Salbei darin knusprig braten, die Butter dazugeben, aufschäumen lassen und die Ravioli vorsichtig darin schwenken. Nach Belieben pfeffern und sofort servieren.