

Hier und heute



Gefüllte Pilzravioli mit Nussbutter

Die Pfifferlings-Saison ist hierzulande eigentlich von Juni bis Oktober. Aber es gibt bereits die ersten frischen Pfifferlinge zu kaufen. Alexander Wulf macht Ravioli und füllt die Teigtaschen mit den leckeren Pilzen.

Rezept

Gefüllte Pilzravioli mit Nussbutter

von Alexander Wulf, für vier Personen

Zutaten Teig

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- etwas Salz
- 1 EL Wasser
- 1 TL Öl

Zutaten Füllung

- 200 ml Kokosmilch
- 200 g Champignons, klein geschnitten
- 100 g Pfifferlinge, geputzt und klein geschnitten
- 50 g Butter
- 3 Schalotten, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, klein geschnitten
- etwas Panko
- etwas Petersilie, fein geschnitten

Zutaten Nussbutter

- 50 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchkneten. Den Teig nun circa eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig halbieren, um zwei Nudelplatten zu erhalten. Den Teig z. B. mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen.

Für die Füllung die Pilze putzen und klein schneiden. Mit den Schalotten und der Butter gut durchbraten. Mit dem Saft einer halben Zitrone abschmecken, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit der Kokosmilch ablöschen und solange reduzieren, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit etwas Petersilie und etwas Panko verfeinern. Alles abkühlen lassen und als Füllung für die Ravioli benutzen.

Die Füllung mit einem kleinen Löffel oder mit dem Spitzbeutel auf dem Teig positionieren. Darauf achten, genügend Abstand zwischen den einzelnen Klecksen zu lassen, damit man den Teig später gut in einzelne Ravioli schneiden kann.

Nun die zweite Nudelplatte auflegen und mit etwas Wasser oder Eiklar die Nudelränder bepinseln. Mit einem runden Ausstecher oder einem Glas die Ravioli ausstechen. Durch das Ausstechen werden beide Nudelplatten zusammengedrückt und verschlossen. Wer auf Nummer Sicher gehen will, kann die Teigländer noch einmal zusammendrücken.

Hier und heute



Für die Nussbutter die Butter so lange erhitzen, bis die Molke karamellisiert.

Einen großen Kochtopf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Ravioli hineingeben und circa zwei Minuten ziehen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Nussbutter durchschwenken.

Tipp: Die Ravioli schmecken super mit Pinienkernen, Rucola, Parmesan und getrockneten Tomaten.