

Gasthof Kreuz Frastanz

Steinpilzravioli

Zutaten für 4 Personen

Füllung:

300 gr. Steinpilze
150 gr. Zwiebeln gehackt
50 gr. Butter
30 gr. Petersilie gehackt
30 gr. Schnittlauch geschnitten
Salz und Pfeffer

Teig:

400 gr. fertige Nudelblätter (2 – 4 Stück)
oder selbst gemachter Nudelteig:
250 gr. Hartweizendunst (Nudelmehl)
2 Eier
2 Eidotter
1 EL Olivenöl
Salz

100 gr. Butter
frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie,
Majoran usw.)
Frisch geriebener Parmesan

Zwiebel mit Butter glasig anschwitzen,
geschnittene Steinpilze dazugeben kurz anbraten bis sie leicht
Farbe nehmen, Petersilie und Schnittlauch dazugeben, würzen
mit Salz und Pfeffer.

Die gebratenen Steinpilze auf ein Schneidebrett geben und gut
durchhacken. In eine Schüssel geben und im Kühlschrank gut
auskühlen lassen.

Nudelteig auf Butterpapier (oder mit Mehl gestaubte
Unterlage) legen, mit einem Löffel die ausgekühlte
Steinpilzmasse in kleinen Häufchen verteilen, je nach Wunsch
– kleine oder große Ravioli, dabei darauf achten dass zwischen
den Pilzhäufchen genug Platz bleibt um die Ravioli gut zu
verschließen, die Teigländer und Zwischenräume mit Wasser
bestreichen, zweites Blatt Nudelteig drauf legen, rings um die
Pilzhäufchen gut andrücken, dabei darauf achten dass
möglichst keine Lufteinschlüsse in den Ravioli entstehen.

Ravioli mit Buntschneider, Wellenrädler oder Messer
schneiden, in leicht gesalzenes kochendes Wasser einlegen
und ca. 4 – 5 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Während dessen Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen,
die Ravioli mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser nehmen,
kurz abtropfen lassen und in die Butter geben, nochmals
frische Kräuter nach Geschmack dazugeben, anrichten und mit
Parmesan bestreuen.

Dazu empfehle ich einen Blattsalat.

Nudelteig:

Mehl, Eier, Dotter, Olivenöl und Salz rasch zu einem glatten
Teig kneten, (am besten in einer Rührmaschine mit Knetarm)
in Klarsicht einwickeln und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Teig halbieren und beide Massen mit einem Nudelholz auf
einer gestaubten Fläche dünn ausrollen.

Wenn Sie den Teig mit einer Nudelmachine ausrollen sollten
Sie mehrere Teigblätter machen, diese mehrmals durch die
Nudelmachine lassen und dabei jedes Mal etwas dünner
werden