

STEINPILZRAVIOLI



SO GELINGT ES:

Teig: Mehl aufhäufen und eine Mulde machen. Die Eier in die Mulde schlagen und mit der Gabel verquirlen. Das Mehl sorgfältig von aussen nach innen einkneten. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten lang ruhen lassen.

Füllung: Pilze in kleine Stücke schneiden, im heissen Olivenöl fünf Minuten anbraten und beiseitelegen. Frühlingszwiebeln klein schneiden, mit dem Thymian anbraten und unter die Pilze mischen. Frischkäse und Eigelb begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn auswallen. Etwa 5 cm breite Bahnen schneiden und in gleichmässigem Abstand einen Esslöffel Füllung auftragen. Eine zweite Pastabahn über die erste legen, gut mit den Fingern andrücken und mit einem Raviolistempel in Form bringen. Die Ravioli für 4 Minuten in knapp siedendem Salzwasser ziehen lassen.

Den Speck auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen. Ein weiteres Backpapier auf den Speck legen und an den Ecken beschweren. Den Speck im vorgeheizten Ofen bei 140°C während einer Stunde knusprig backen. Anschliessend auskühlen lassen und zu einem feinen Pulver mahlen.

Den Blattspinat waschen und die Schalotte fein hacken. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Blattspinat sowie die Schalotte anbraten, bis der Spinat zusammenfällt. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten ausser Butter aufkochen – die Thymianzweige dabei am Stück in die Pfanne geben. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die Thymianzweige herausnehmen. Die Butter dazugeben und alles mit einem Stabmixer aufschäumen.

.....
BERTAs Tipp: Als Dekor – und geschmackliches Tüpfelchen auf dem «i» – können Sie einige Kräuter, Kresse und Sprossen mischen und mit ein wenig Öl, Aceto Balsamico und Salz anmachen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

STEINPILZRAVIOLI TEIG:

300 g Weiss- oder Spätzlemehl
3 Eier
1 EL Olivenöl

STEINPILZRAVIOLI FÜLLUNG:

250 g Steinpilze
1 Frühlingszwiebel
150 g Frischkäse
1 TL Thymian fein gehackt

SPECKPULVER:

4-5 Tranchen Speck

BLATTSPINAT:

500 g Blattspinat
1 Schalotte
1 EL Olivenöl
1 Prise Muskatnuss

THYMIAN-BUTTER-SCHAUM:

1.5 dl Weisswein
1 dl Gemüsebouillon
1.5 dl Halbrahm
1 Bund Thymian
1 EL kalte Butter