

Ravioli mit Steinpilz-Trüffel-Füllung in klarer Rinder-Bouillon

 happy-mahlzeit.com/2021/12/23/ravioli-mit-steinpilz-truffel-fuellung-in-klarer-rinder-bouillon

Zutaten für 2 Personen

Für die Ravioli:

- 250 g Mehl, Type 1050
- 35 ml Wasser
- 2 Eier
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 2 Zweige Salbei
- Butter
- Salz

Für die Füllung:

- 30 g frische Steinpilze
- 5 g getrocknete Steinpilze
- ½ Wintertrüffel
- 1 Schalotte
- ½ Knoblauchzehe
- 2 EL Ricotta
- 20g Pinienkerne
- 1 TL Wermut
- 10 ml Kalbsfond
- 50 ml Rinderfond
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 3 Halme Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Für die Bouillon:

- 1 große Rinderbeinscheibe
- 2 Markknochen
- 1 Knolle Sellerie
- 1 Karotte
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stange Lauch
- 3 Pimentkörner
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur:

- 75 g Parmesan
- ½ Wintertrüffel
- 5 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung:

Für die Füllung Steinpilze mit Schalotten und Knoblauch anschwitzen und mit ein wenig Wermut ablöschen. Mit Kalbsfond auffüllen und einköcheln lassen. Um einen intensiven Steinpilzgeschmack zu erhalten, die getrocknete Steinpilze gemahlen dazugeben. Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sobald der Sud eingekocht ist, diesen mit Ricotta, Petersilie, Schnittlauch, Pinienkernen und fein gehobeltem Trüffel in einer Schüssel mit einem Pürierstab zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bouillon das Suppengrün (Lauch, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel) schälen und grob klein schneiden. Rinderbeinscheibe, Markknochen, Knoblauch, Suppengrün, Piment, Pfeffer und Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser auffüllen und 30 Minuten kochen lassen. Die Bouillon durch ein Passiertuch abgießen und restliche Steinpilze dazugeben.

Für die Ravioli Mehl, Wasser, beide Eier und Salz zu einem glatten Teig kneten, ruhen lassen und anschließend mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Je 1 Salbeiblatt zwischen 2 Nudellagen legen und mit der Nudelmaschine verarbeiten.

Auf der einen Hälfte des ausgerollten Nudelteigs die Füllung mit einem kleinen Löffel in kleine Häufchen in regelmäßigen Abständen verteilen. Die andere Hälfte des Nudelteigs auf die untere klappen, die Zwischenräume festdrücken und ausstechen. Den Rand mit Eigelb bestreichen, damit die Nudeltasche besser zusammen hält. Die Ravioli 4 Minuten in reichlich gesalzenen Wasser kochen und abgießen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die gefüllten Ravioli darin schwenken.

Den Parmesan hobeln und Talerförmig auf einem Backblech mit Backpapier auslegen. Im Ofen etwa 7 Minuten goldgelb backen.

Trüffel hobeln und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Ravioli in der Rinder-Bouillon anrichten, mit Petersilie und Trüffel garnieren und servieren.

Rezept: Rebecca Stüven

Quelle: Die Küchenschlacht vom 10. Januar 2017

Episode: Vorspeisen