

Gedünstete Morchel-Ravioli

Rezept von Lisa Wieland aus dem Küchenstudio TRETICI in Villach

Zutaten (4 Personen):

Teig:

200g Mehl
3 Eier
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz

Fülle:

200g Morcheln
2 Schalotten
100g Parmesan
200g Butter
1 EL Mascarpone
4 Stangen grüner Spargel
40g Bärlauch
2 Scheiben Toastbrot
Rinderfond oder Wasser



Zubereitung:

Für den Nudelteig vermengt Lisa glattes Mehl mit einer Prise Salz, Eiern und etwas Olivenöl. Danach heißt es kneten, kneten und noch einmal kneten. Den Teig anschließend rasten lassen.

Lisa beginnt danach mit dem Zuschneiden der Schalotten, dann folgen die Morcheln. Schalotten und Knoblauch in Olivenöl und etwas Butter anschwitzen, die Pilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geschnittener Bärlauch sorgt für die besondere Geschmacksnote. Der Masse fein gehacktes Toastbrot beimengen. Es folgen Mascarpone und geriebener Parmesan. Die Masse im Kühlschrank kaltstellen.

Den Teig danach auswalken und mit einem Messer die Ravioli zuschneiden. Den Nudelteig mit Ei bestreichen und füllen und die Teigtäschchen verschließen. Die Ravioli dann in einer Pfanne in Öl anbraten und mit Fond aufgießen.

Etwas Butter verleiht einen intensiven Geschmack. Unsere Pasta serviert Lisa mit grünem Spargel, ein paar Morcheln und etwas Parmesan.