

Pilzkonsomme mit Walnuss-Ricotta-Ravioli

Zubereitungszeit:
90 Minuten + 60 Minuten Ruh- und Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	592 kcal	Fett:	36,1 g
Eiweiß:	29,5 g	Davon gesättige Fettsäuren:	10,3 g
Kohlenhydrate:	32,3 g	ungesättige Fettsäuren:	25,8 g

Zubereitung:

1. Für die Ravioli das Ei trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Mehl mit Grieß, Eigelb, halben Teelöffel Salz, Olivenöl und ein bis zwei Esslöffel kaltem Wasser mit den Knethaken der Küchenmaschine fünf Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt eine Stunde ruhen lassen.

2. Die Walnüsse mittelfein, den Rosmarin fein hacken. Den Käse fein reiben und den Ricotta glattrühren. Nüsse, Rosmarin und Käse unter den Ricotta rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Füllung kaltstellen.

3. Den Teig in zwei Portionen in der Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit jeweils 4 - 6 cm Abstand die Füllung mit zwei Teelöffeln auf die Mitte der Teigbahn geben und die Teigränder mit dem Eiweiß dünn bestreichen. Nun eine zweite Teigbahn darüberlegen und jeweils um die Füllung fest andrücken. Mit einem Teigrad kleine Quadrate aus den Teilbahnen schneiden und auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas antrocknen lassen.

4. Die Steinpilze im heißen Geflügelfond einweichen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden.

5. Die Kräuterseitlinge putzen, klein schneiden und im heißen Öl rundherum braun anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben, kurz andünsten, salzen und pfeffern.

6. Mit dem Steinpilzfond ablöschen, einmal aufkochen dann die Ravioli hinzugeben und ca. fünf Minuten offen schwach köcheln lassen.

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Ravioliteig:

1	Ei
80 g	Mehl
80 g	Hartweizengrieß
1/2 TL	Jodsalz
2 EL	Olivenöl
EL	kaltes Wasser

Für die Füllung:

40 g	kalifornische Walnusskerne
1/2 TL	frischer Rosmarin
30 g	Parmesan oder Pecorino
150 g	Ricotta
	Jodsalz
	Pfeffer
	Muskat

Für die Pilzkonsomme:

30 g	getrocknete Steinpilze
800 ml	Geflügelfond
1	Bund Frühlingszwiebeln
250 g	Kräuterseitlinge
2 EL	Olivenöl
	Jodsalz
	Pfeffer