

Austernpilzravioli auf Shii-Take-Ragout

Zutaten für 5 Personen:

Der Nudelteig:

200 g	Vollwertmehl
200 g	Weizenmehl, griffig
2 St.	Eier
20 ml	Olivenöl
	event. Wasser

Die Fülle:

40 g	Butter
80 g	Zwiebel, gewürfelt
250 g	Austernpilze, fein würfeln
150 g	Ricotta
30 g	Parmesan, gerieben
2 ST	Eidotter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss, Oregano

Das Ragout:

50 g	Butter
350 g	Shii Take Pilze
80 g	Lauch, das Grüne
125 ml	Weißwein
100 g	Crema fraiche
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Cayennepfeffer
2 EL	Petersilie gehackt

- Etwas Butter zum Schwenken der Ravioli.



Herstellung:

1. Nudelteig herstellen mit Klarsichtfolie abdecken und 20 Minuten rasten lassen.
2. Zwiebel in der Butter anschwitzen die Austernpilzwürfel dazu geben, mit ansautieren und abkühlen lassen.
3. Ricotta, Parmesan, Eidotter und gut abwürzen.
4. Nudelteig mittels Nudelmaschine ausrollen und mit Raviolibrett die Ravioli herstellen.
5. Die in schmale Streifen geschnittenen Shii Take Pilze in der Butter anbraten, den in feine Ringe geschnittene Lauch hinzugeben und kurz mitrösten, mit Wein ablöschen und fast einkochen lassen.
6. Crema fraiche unterrühren aufkochen und das Ragout gut abschmecken.
7. Die Ravioli in kochendem Salzwasser geben – umrühren, 5-6 Minuten ziehen lassen, abseihen und in etwas Butter Schwenken und würzen.
8. Shii-Take-Ragout anrichten, gegarten Ravioli darauf anrichten und mit der gehackten Petersilie bestreuen.