

Frisch gekocht



Rezept von Alexander Fankhauser

Dotterravioli auf Steinpilzcreme

40 Minuten/ für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

400 g ausgerollter Nudelteig (1 Ei, 6 Eidotter, 250 g griffiges Mehl, Salz), 4 Eidotter, 60 g blanchierte Blattspinatblätter, 120 g Frischkäse, 4 EL geriebener Parmesan, 250 g eingelegte Steinpilze, 1 gehackte Zwiebel, 1/8 l Rindsuppe, 1/4 l Obers, Öl und Butter zum Braten, 1 Schuss Weißwein, Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, verquirltes Ei zum Bestreichen; braune Butter zum Servieren.

Zubereitung

Den ausgerollten Nudelteig in 10 cm Abstand mit jeweils 3 blanchierten Scheiben Blattspinat belegen. Den Frischkäse mit der Hälfte vom Parmesan verrühren, in einen Spritzsackes umfüllen. Käsemasse kreisförmig rund um den Spinat auftragen. Jeweils einen Eidotter in die Mitte einfließen lassen und die Ränder mit Ei bestreichen. Zusammenklappen und die Ränder vorsichtig zudrücken.

Die gehackte Zwiebel in etwas Öl und Butter anschwitzen und die Hälfte der Steinpilze zugeben. Mit einem Schuss Weißwein und Zitronensaft ablöschen, kurz einkochen lassen und mit der Rindsuppe sowie dem Obers aufgießen. Mit dem Pürierstab fein mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die vorbereiteten Dotterravioli in gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten kochen, danach herausnehmen und trockentupfen.

Dotterravioli auf der Steinpilzcreme anrichten und die restlichen Steinpilzstücke darauf verteilen. Mit brauner Butter überziehen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.