

## Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

### Buchweizen-Ravioli, Salbei, Kraut und Champignons



**35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

### Zutaten für 4 Personen

Für den Nudelteig: 120 g Buchweizenmehl, 2 Eier, Salz, 1 TL Olivenöl.

Für die Krautfülle: 400 g Kraut, 100 g Sellerie, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 3 EL Schmalz.

Außerdem: 1 Eidotter, etwas Milch; 250 g Maroni (gekocht und geschält), 3 EL Butter, 50 g Salbei; 100 g weiße und braune Champignons, eventuell 8 Scheiben Rehschinken.

### Zubereitung

Alle Zutaten für den Nudelteig vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank lagern.

Für die Fülle Kraut, Sellerie und Zwiebel schälen und in 5 mm-Würfel schneiden. In einem Topf in heißem Schmalz anbraten und in Folge so lange rösten, bis alles leicht bräunt und weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken; kühl stellen.

Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, daraus Kreise mit 7 cm Durchmesser ausstechen. 1 Eidotter mit einem Schluck Milch verrühren und die Kreise damit bepinseln. In die Mitte der Teigkreise die Krautfülle geben, diese zusammenfalten und zu Halbmonden formen. Die Ränder fest zusammendrücken, in Salzwasser 3 Minuten kochen, danach abseihen.

Den Salbei in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit der Butter aufschäumen. Die Maroni schneiden und mitrösten, 2 Esslöffel vom Nudelkochwasser zugießen.

Die gekochten Ravioli in die Pfanne geben. Die geputzten Champions fein darüber hobeln und anrichten. Nach Geschmack noch den Rehschinken dazu servieren.

Tipp: Übrig gebliebenen Nudelteig mit einer groben Gemüsereibe auf ein Backpapier reiben und für 12 Stunden im Backrohr bei 50 °C trocknen. Als Suppeneinlage oder als Beilage verwenden.