

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pilzravioli mit cremigem Wirsing

Koch: Walter Leidenfrost

Zutaten

(4 Personen)

Für den Ravioliteig

- 500 g Mehl (griffig)
- 3 Eier
- 3 Eidotter
- 1 EL Olivenöl
- etwas Mehl für die Teigverarbeitung
- eine Prise Salz
- 1 Ei (verquirlt) zum Einstreichen
- 1 runder Ausstecher (etwa 7cm Durchmesser)

Für die Raviolifülle

- 250 g braune Champignons
- 100 g Kräuterseitlinge
- 1 Zwiebel
- Abrieb von 1 Zitrone (unbehandelt)
- 50 g Petersilie
- 125 g Ricotta
- 50 g Parmesan (gerieben)
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Für den Wirsing

- 150 g Wirsing
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Schlagobers
- 1 EL Olivenöl
- eine Prise Salz
- etwas Pfeffer

Für die Deko

- 50 g Parmesan (gerieben)

Zubereitung

1. Für die Füllung zuerst die Pilze fein hacken und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Dann zuerst die Zwiebeln in etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und anschließend die Pilze dazugeben und mitbraten.

2. Nach etwa 3 Minuten die Pilz-Zwiebel-Masse mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer würzen und die fein gehackte Petersilie dazugeben. Alles einmal gut durchrühren, die Pfanne vom Herd nehmen und vorerst beiseitestellen.

3. Für den Ravioliteig das griffige Mehl, die Eier, die Eidotter, einen Schuss Olivenöl (1 EL) und eine Prise Salz in einer Rührschüssel miteinander vermengen und in der Küchenmaschine mit dem Flachrührer verkneten.

4. Dann den noch etwas bröseligen Teig mit den Händen in der Schüssel zu einer kompakten Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

5. Während der Teig rastet die Pilz-Zwiebel-Masse in eine Schüssel umfüllen, den Ricotta, den geriebenen Parmesan, noch etwas mehr Petersilie und den Abrieb einer unbehandelten, heiß gewaschenen Zitrone begeben. Nochmal mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einmal gut mit den Händen durchkneten und anschließend in der bemehlten Nudelmaschine (zuerst auf breitester Stufe, dann immer schmaler) durchlassen.

7. Die dünnen Nudelteigbahnen auf die bemehlte Arbeitsfläche legen und zirka alle fünf Zentimeter mittig einen kleinen Löffel Pilz-Fülle geben.

8. Sämtliche Fläche der Nudelteigbahn auf der sich keine Fülle befindet mit verquirltem Ei einstreichen und die Bahn der Länge nach zusammenklappen. Mit zwei Fingern den Teig rund um die Fülle vorsichtig zusammendrücken und die Ravioli mit einem runden Ausstecher ausstechen.

9. Für den Wirsing die Zwiebel und den Knoblauch in ganz feine Würfel schneiden und mit dem Olivenöl glasig schwitzen. Dann den Wirsing vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden, zum Zwiebel-Knoblauch-Gemisch dazugeben und etwas anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schlagobers aufgießen, abschmecken und einkochen lassen, bis der Wirsing eine cremige Konsistenz hat.

10. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufstellen, erhitzen und die Ravioli darin kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

11. Den cremigen Wirsing auf einem flachen Teller anrichten, drei Ravioli darauflegen, eine Prise Salz und etwas geriebenen Parmesan darüber streuen und servieren.