

Steinpilz Ravioli

Zutaten für 8 Personen als Vorspeise – ergibt ca. 40 Ravioli:

Für den Steinpilz-Nudelteig:

250 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro)

- nicht verwechseln mit Hartweizengrieß !

1/2 TL Salz,

2 Eier,

3 EL lauwarmes Wasser.

10 g getrocknete Steinpilze.

Zutaten Füllung :

400 g Steinpilze,

1 Zwiebel,

2 Knoblauchzehen,

1 EL Butter,

2 EL gehackte Blatt Petersilie,

125 g Mozzarella (Abtropfgewicht).

Zutaten Gemüsebrühe :

1 Karotte,

1 Stängel Staudensellerie,

1 l Wasser,

1/2 Brühwürfel Fleischbrühe.

Zubereitung :

Für den Steinpilz-Nudelteig die getrockneten Steinpilze mit einem großen Messer und Geduld fein zerkleinern. (Oder mit dem Blitzhacker). Mit dem Mehl gut vermischen.

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier und das Wasser hineingeben.

Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.

Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren.

Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.

Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.

Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. **Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.**

Zubereitung der Füllung :

Pilze putzen : Mit einer kleinen Bürste vorsichtig die Erde, Nadeln und sonstige Verunreinigungen abbürsten, mit einem feuchten Schwämmchen nachputzen.

Fraß – Stellen von Schnecken und Tieren mit einem kleinen scharfen Messer entfernen.

Von besonders schönen Exemplaren aus der Mitte einige Scheiben zur Dekoration schneiden.

Die Pilze kleinblättrig aufschneiden, dabei madige Stellen entfernen.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden. In 1 EL Butter andünsten, dabei keine Farbe nehmen lassen. Die Steinpilze und 3 EL



Wasser zugeben. Bei geringer Hitze zugedeckt 20 Min. garen lassen (Wenn die Masse zu flüssig wird, den Deckel eine Zeit lang offen lassen). Die Petersilie zum Schluss untermischen und mit Salz abschmecken. Die Masse erkalten lassen. Mozzarella fein würfeln und unter die erkaltete Pilzmasse mischen.

Zubereitung der Gemüsebrühe:

Die Karotte schälen, in dünne Scheiben schneiden. Den Staudensellerie – Stängel waschen, in dünne Scheiben schneiden.

1 l Wasser aufkochen, den Brühwürfel hineingeben. Die Karotten – Scheiben, die Sellerie Scheiben und die Steinpilz – Scheiben hineingeben. Zwei Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Herstellung der Steinpilz-Ravioli:

Die Arbeitsfläche (ein Nudelbrett) mit Mehl bestäuben. Beide Teigkugeln nacheinander mit einem Nudelholz möglichst dünn ausrollen.

Mit einem großen Glas (9 cm Durchmesser) – oder mit dem praktischen Teigformer Teigscheiben ausstechen. Den Rand der Teigscheiben mit Wasser bepinseln. Mit einem Kaffeelöffel auf die Hälfte der Teigscheibe etwas von der Pilzmasse geben. Die Teigscheiben umklappen und mit einer Gabel, die man immer wieder in Mehl taucht fest zudrücken.

In einem Topf mit großem Durchmesser 2 l Wasser zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, 1 EL Salz zugeben. Die Ravioli einlegen und in 5 –6 Min gar ziehen lassen. Das Wasser darf jetzt nicht mehr sprudeln.

Die Ravioli auf die Teller verteilen, mit Gemüsebrühe übergießen und jeden Teller mit Steinpilzscheiben garnieren.

Guten Appetit wünschen die Kochbären!

Nachtrag : **Steinpilzravioli aus eingefrorenen Steinpilzen :**

Die blättrig geschnittenen Steinpilze waren eingefroren. Für die Füllung habe ich eine kleine Zwiebel fein gehackt, in Butter angeschwitzt und die gefrorenen Steinpilze zugegeben. Bei geringer Hitze durften diese erst mal auftauen. Dann wurden sie leicht gesalzen. Von dem Pilzpulver aus den getrockneten Steinpilzen kam noch etwas dazu. Nach 10 Minuten Dünst-Zeit habe ich die Masse dann mit etwas Weichweizengrieß angedickt.

Diese Steinpilzravioli habe ich einfach auf Salat angerichtet.