

Wintersalate mit Champignon-Raviolo

Zutaten für 18 - 20 Portionen:

Für die Wintersalate:

300 g Ackersalat
2 Köpfe kleinblättriger Kopfsalat

ALTERNATIV:

1 Endiviensalat,
2 Herzen Chicoree-Salat
oder
Friseésalat,
1 kleinen Radiccio



Der Nudelteil für die Champignon-Ravioli:

200 g Hartweizenmehl (Semola di grano duro)
½ TL Salz,
1 Ei Größe M
100 ml lauwarmes Wasser.

Für die Füllung der Champignon-Ravioli:

150 g braune Champignons
1 EL Olivenöl
150 g gekochte festkochende Kartoffel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
1 EL klein gewürfelter geraucher Speck
2 Eier Größe M
1 TL weichen Weizengrieß
Salz,
weißer Pfeffer aus der Mühle
Muskatblüte
etwas getrockneten Oregano,
1 EL frische Blattpetersilie – klein gehackt
1 EL Frischkäse (von Exquisa-der Sahnige)
ersatzweise : Creme fraîche

Zutaten außerdem:

2 Liter Brühe (Instant)

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Suppen > Rezept : Wintersalate mit Champignon-Raviolo

Zubereitung:

Der Nudelteig für die Champignon-Ravioli muss eine Stunde im Kühlschrank ruhen, also haben wir diesen zuerst gemacht. Neuerdings mache ich Kochbär den Nudelteig mit den Knethaken des Handrührgerätes wie folgt:

Das abgewogene Mehl kommt in die Rührschüssel des Handrührgerätes, dazu das Salz. Dann gebe ich unter Rühren mit dem Handrührgerät nach und nach das Wasser zu. Es müssen kleine, feuchte Klumpen entstehen. In der Schüssel dürfen keine trockenen Krümel oder Mehreste bleiben! Sonst etwas Wasser (Teelöffelweise) zugeben. Je nach Qualität des Mehles sind eventuell 20 ml Wasser zusätzlich erforderlich. Dann kommen diese feuchten Krümel auf das Nudelbrett und es geht wie folgt weiter:

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.

Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Während der Nudelteig im Kühlschrank auf seine Weiterverwendung wartet, die Füllung herstellen.

Zubereitung der Füllung:

Die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Den Speck ebenfalls klein würfeln. Nun in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Speckwürfelchen und die klein gewürfelten Pilze und die Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen anschwitzen. Ca. 2 Minuten dünsten. Etwas erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Blattpetersilie hacken. Die gekochten Kartoffeln schälen und zerdrücken bzw. durch die Kartoffelpresse drücken. Nun die gedünsteten Pilze mit den durchgedrückten Kartoffeln mit einer Gabel vermischen.

Ein Ei und das Eigelb vom zweiten Ei (Eiweiß in eine Tasse geben), Weizengrieß, Frischkäse und Gewürze sowie die gehackte Petersilie zugeben und mit einer Gabel vermengen.

Den Nudelteig für die Champignons-Ravioli habe ich besonders dünn ausgewellt – sonst werden es keine 20 Ravioli. Mit einem kreisrunden Ausstecher von 12 cm Durchmesser 20 Scheiben ausstechen, mit Eiweiß bepinseln und 1 TL Füllung auf die Mitte der unteren Hälfte geben. Zusammenklappen, die Ränder gut zu pressen. Zur Verschönerung mit den Gabelzinken den Rand formen.

Die Champignon-Ravioli in der Brühe 4 Minuten sieden lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben, und etwas abkühlen lassen. Die Wintersalate mit einem Italian-Dressing anmachen, auf Teller verteilen, ein Champignon-Raviolo darauf geben und dieses ebenfalls etwas mit Dressing beträufeln.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE