

Champignon-Ravioli

Zutaten für 20 Stück:

Für die Füllung der Champignon-Ravioli:

150 g Steinchampignons
1 EL Olivenöl
150 g gekochte festkochende Kartoffel
(2 Stück)
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 EL klein gewürfelten Frühstücksspeck
2 Eier Größe M
eines davon trennen
(das Eiweiß bitte getrennt in einer Tasse
aufbewahren)
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



Der Nudelteil für die Champignon-Ravioli:

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

Zutaten außerdem:

Echte Rinderbrühe oder Instand-Fleischbrühe zum Garen der Ravioli

Zubereitung:

Für die Champignon-Ravioli haben wir Kochbären zuerst den Nudelteil hergestellt.
Zubereitung des Teiges von Hand :

1. Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen.
2. Etwas Wasser in die Mulde geben, mit einer Gabel in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren.
3. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Weiter Wasser zugeben.
4. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehlsrand mit beiden Händen über den Teig verteilen.
5. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen.
6. 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.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudeln > Rezept : Champignon-Ravioli

Und mit den Knethaken des Handrührgerätes:

Neuerdings mache ich 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 bei Punkt 5. weiter.

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

Zubereitung der Füllung:

Die Steinchampignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Den Frühstücksspeck ebenfalls klein würfeln. Nun in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Frühstücksspeckwürfelchen und die klein gewürfelten Steinchampignons und die Schalotten- 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 Champignons 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.

Diese Füllung geben wir dann je 1 TL auf den aus gewellten, ausgestochenen Nudelteig.

Den Nudelteig für die Champignon-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.

In reichlich Brühe 4 Minuten sieden lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben, sofort servieren. Am Tisch mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.

© WWW.KOCHBAEREN.DE