

Rezept

Waldpilzsuppe mit Walnuss-Ravioli

Ein Rezept von Waldpilzsuppe mit Walnuss-Ravioli, am 18.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	1/4 TL Salz
1 Ei (Größe M)	2-3 Eigelb (Größe M)
1 EL Olivenöl	1 Eiweiß (Größe M)
50 g Walnusskernhälften	1 Knoblauchzehe
1 Schalotte	1 EL Butter
2-3 Stängel Petersilie	150 g Ricotta
1 Eigelb (Größe M)	2-3 EL frisch geriebener Parmesan
feines Meersalz	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1,2 l Gemüse- oder Wildfond
20 g getrocknete Waldpilze	Salz
4 EL Marsala (wer mag)	Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen. Ei, Eigelbe und Olivenöl zugeben und mit einer Gabel grob verrühren, dann alles per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung die Walnüsse bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten, dann fein mahlen (z. B. im Mörser). Knoblauch und Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Butter in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Schalotte darin glasig andünsten. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Alles zusammen mit Ricotta, Eigelb und Parmesan in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Für die Suppe Fond aufkochen, Pilze zugeben und bei kleiner Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen, bis sie ausreichend Aroma abgegeben haben. Die Suppe durch ein Sieb abseihen, auffangen und zurück in den Topf geben. Mit Salz und Marsala (wer mag) abschmecken.
4. Nudelteig in zwei Portionen teilen und nacheinander möglichst dünn ausrollen, am einfachsten geht das mit einer Nudelmaschine. Daraus kleine Ravioli formen: Nudelteigbahnen in lange Streifen (etwa 10 cm breit) schneiden, darauf mittig im Abstand von 2-3 cm etwa teelöffelgroße Häufchen Walnuss-Ricotta-Creme setzen. Den Nudelteig von einer langen Seite her über die Füllungen klappen, mit Eiweiß bepinseln, die andere lange Teigseite darüberschlagen und leicht andrücken. Darauf achten, dass möglichst keine Luft mit eingeschlossen wird. Zwischenräume mit den Fingern festdrücken, dann den Teig mit einem Teigrädchen oder Messer in Ravioli teilen.

5. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, das Wasser kräftig salzen und die Ravioli darin bei nur leichtem Köcheln in 5-7 Minuten gar ziehen lassen. Dann mit einem Schaumlöffel entnehmen, in vorbereiteten tiefen Tellern anrichten, mit der heißen Suppe übergießen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.