

Rezept

Kartoffelravioli mit Steinpilzfüllung

Ein Rezept von Kartoffelravioli mit Steinpilzfüllung, am 28.06.2026

Zutaten

750 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
225 g Mehl	4 Eigelbe (M)
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	300 g Steinpilze
1-2 TL Steinpilzpulver	1 Schalotte
1/2 Bund Petersilie	1 EL weiche Butter
1 EL Crème fraîche	2 Eigelbe (M)
Salz	Pfeffer
3 EL Estragonessig	Salz
Pfeffer	Zucker
je 2 EL Trauben- und Kürbiskernöl	200 g Eichblattsalat
Mehl für die Arbeitsfläche	Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Für die Ravioli die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser in ca. 20 Min. weich garen. Inzwischen für die Füllung die Steinpilze putzen, trocken abreiben und klein schneiden. Mit dem Steinpilzpulver mischen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Pilze mit Schalottenwürfeln, Petersilie, Butter, Crème fraîche und Eigelben mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und leicht abkühlen lassen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Mehl darübersieben und 2 Eigelbe hinzufügen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Kreise (à 10 cm Ø) ausstechen oder -schneiden. Die Teigkreise mit den restlichen verquirlten Eigelben bestreichen. Mit einem Löffel jeweils etwas Pilzfüllung in die Mitte der Kreise setzen und den Teig zu Taschen formen. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.
3. Zum Frittieren reichlich Öl in der Fritteuse oder einem großen Topf auf 170° erhitzen und die Ravioli darin portionsweise in ca. 7 Min. goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Für den Salat den Essig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren und die beiden Ölsorten unterschlagen. Die Salatblätter verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden oder zupfen und mit dem Dressing mischen. Den Salat auf Teller verteilen und die Kartoffelravioli darauf anrichten.