

Kochen

Mira Maurer

Freitag, den 17.07.2020

Ravioli mit Pfifferlingen, wildem Brokkoli und Weinbergpfirsich

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

5 Eier (Größe M)
500 g Semola (feiner Hartweizengrieß)
1 TL Salz

Für die Füllung:

1 Schalotte
etwas frischer Thymian
300 g Rinderhackfleisch
1 Ei (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für Beilagen und Soße:

2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
200 g Kirschtomaten
etwa Salz
etwas Pfeffer
2 EL Puderzucker
etwas Olivenöl
200 g Zuckerschoten
200 g wilder Brokkoli (Broccolini, alternativ klassischer Brokkoli)
400 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond (z. B. aus dem Glas)
250 g Sahne
4 Weinberg-Pfirsiche
2 Stiele Petersilie
50 g Butter

Zubereitung

1. Eier, Semola und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und mit einem feuchten Tuch bedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen für die Füllung Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian abbrausen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken. Hackfleisch, Schalotte, Ei, Thymian, Salz und Pfeffer gründlich glatt verkneten.
3. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine zu langen dünnen Bahnen ausrollen. Die Füllung in kleinen Häufchen auf

der Hälfte der Nudelbahnen verteilen, die Zwischenräume mit kaltem Wasser bestreichen. Die übrigen Teigbahnen darauf legen, zwischen den Füllungen andrücken. Ravioli ausschneiden oder mit einem Teigroller ausradeln.

4. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Ravioli darin portionsweise garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Abtropfen lassen.

5. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und grob hacken. Die Kirschtomaten waschen, trocken reiben, halbieren und mit Salz, Pfeffer, Puderzucker, Olivenöl, Rosmarin und Thymian marinieren. Alles auf einem Backblech verteilen und im heißen Backofen 10-15 Minuten dünsten.

6. Zuckerschoten und Brokkoli putzen, abbrausen und abtropfen lassen. Nacheinander in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen.

7. Pfifferlinge putzen, ggf. kleiner schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin bei hoher Hitze scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und kurz warm halten.

8. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und im heißen Bratfett in der Pfanne anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen, kurz einkochen. Mit Geflügelfond auffüllen, dann offen nochmals etwas einkochen lassen. Anschließen mit der Sahne auffüllen, köcheln lassen.

9. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, abziehen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.

10. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen, Ravioli, Brokkoli, Zuckerschoten, Pfirsichstücke zugeben und alles durchschwenken. Petersilie unterschwenken.

11. Die Sauce nochmals aufkochen, mit einem Pürierstab aufschäumen und abschmecken. Ravioli-Mix, Kirschtomaten und Sauce anrichten.