



Zutaten für 2 Personen

300 g Mehl
2 Eier
4 Eigelb (dann wird der Teig schön gelblich)

Steinpilze (frisch/gefroren) oder getrocknet
1 Schalotte
1 EL Butter
50 ml Weißwein
150 g Ricotta
1 Eigelb
2 EL hackte Haselnüsse
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

500 g grüner Spargel (alternativ außerhalb der Saison Zucchini)
etwas Butter und Olivenöl
10 Kirschtomaten
8 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
Ruccola

Lammlachse (2 Stück)
200 g Butter (Zimmertemperatur)
Fleur de Sel
Nach Belieben Kräuter der Provence (Rosmarin, Thymian, Salbei)
ein paar Blättchen Basilikum



Steinpilzravioli mit grünem Spargel und Lammlachse (sous vide gegart)

Zubereitung

Zunächst den Nudelteig aus den Eiern, Eigelben und Mehl herstellen und eine Stunde in Frischhaltefolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Steinpilze verlesen, säubern und klein würfeln. Wir haben (fast) immer eingefrorene Steinpilze auf Vorrat. Man kann aber auch getrocknete Steinpilze in jedem gut sortierten Supermarkt kaufen. Die getrockneten Steinpilze müssen vor der Verarbeitung in 200 ml heißem Wasser 10-15 min einweichen und anschließend klein geschnitten werden. Schalotte abziehen, klein würfeln und in Butter andünsten. Steinpilze hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein (bei Verwendung von getrockneten Steinpilzen die Menge von Weißwein etwas reduzieren und mit dem Einweichwasser kompensieren) ablöschen und solange köcheln bis die Flüssigkeit verdampft ist. Steinpilzmasse salzen, pfeffern und abkühlen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Ricotta mit dem Eigelb vermischen die abgekühlte Steinpilzmasse und die Haselnüsse hinzufügen. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Kräuterbutter die Kräuter sehr fein hacken und mit Fleur de Sel und der Butter vermengen. Wer möchte kann auch eine fein gehackte Knoblauchzehe daruntermischen. Eine Rolle formen und kühl stellen.

Den grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen und in 4 cm große Rauten schneiden. Eingelegte Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Ruccola verlesen, waschen und trocken-schleudern.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und ca. 4-5 cm große Ravioli mit der Steinpilzfüllung herstellen. Die Ränder fest andrücken, damit sie beim Kochen nicht aufgehen. Die fertigen Ravioli (für 2 Personen sind es viel zu viele, deswegen frieren wir die, die wir nicht brauchen ein. Dann hat man beim nächsten Mal weniger Arbeit :) in Salzwasser in 8-10 min kochen. Das Wasser abgießen.

Die Lammlachse wurden nach dem Sous-Vide-Verfahren gegart (50 Minuten bei 58 °C Wasserbad) und im Anschluss kurz und scharf in der Pfanne angebraten und auf dem Teller gesalzen und gepfeffert. Natürlich lässt es sich auf die konventionelle Art und Weise zubereiten. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, von unnötigen Sehnen befreien und in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Backofen bei 90 °C ca. 30 Min (je nach Dicke und wie man das Fleisch haben möchte entweder kürzer oder länger) weitergaren.

Grünen Spargel in etwas Butter und Olivenöl in 8 min garen. Getrocknete Tomaten, Ravioli und die Kirschtomaten hinzufügen, kräftig salzen, pfeffern und alles durchrühren. Ein paar Blätter Ruccola hinzufügen und unterheben. Auf Tellern anrichten und mit weiteren Ruccolablättern garnieren. Die Lammlachse aufschneiden und mit Kräuterbutter belegen.