Ravioli mit Ricotta-Champignon-Füllung

Für zwei Personen		
Für die Ravioli:		
2 Eier	200 g Hartweizenmehl	1 EL Olivenöl
Salz		
Für die Füllung:		
150 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
100 g Ricotta	1 EL Butter	1 EL Balsamico-Essig
1 Zweig Rosmarin	Parmesan	Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:		
Butter	1 Zweig Rosmarin	Salz

Für die Ravioli:
Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und etwas Salz zu einem Teig vermengen und gut durchkneten. Den Teig zum Ruhen in den Kühlschrank legen..
Für die Füllung:
Knoblauch und $\frac{1}{2}$ Schalotte abziehen und fein hacken. Beides in eine heiße Pfanne mit Butter geben und anschwitzen. Champignons putzen, fein hacken und in die Pfanne dazugeben. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Nach 2 Minuten Rosmarin und Balsamico dazugeben und etwas ziehen lassen. Die Pfanne von der heißen Herdplatte nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, den Ricotta und etwas Parmesan untermischen und nochmal abschmecken.
Für die Fertigstellung:
Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und dünn ausrollen. Nun einen dünnen länglichen Teigstreifen ausschneiden und mit genug Abstand zu den Seiten, die Füllung in einem kleinen Häufchen darauf geben. Dann einen weiteren Teigstreifen ausschneiden und über Füllung und Teigstreifen legen. Die Streifen an den Rändern zusammendrücken und in die gewünschte Form stechen oder schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Ravioli für 4 Minuten in das Wasser geben. Anschließend aus dem Wasser nehmen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Ravioli kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne bei geringer Temperatur mit Rosmarin in etwas Butter schwenken. Beim Anrichten die Butter aus der Pfanne darüber geben.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Seger am 03. November 2021