

Ravioli mit Gemüse und Trüffel

Kategorien: Nudeln, Pasta, Gefüllt

Zutaten für: 4 Personen

TEIG

200	Gramm	Weizenmehl
1		Ei
2		Eigelb
1/2	Essl.	Olivenoel
1	Prise	Salz

GEMUESEFUELLUNGEN

		Salz, Pfeffer
1	Prise	Zucker
1/2		Zitrone; den Saft
120	Gramm	Knollensellerie, geschaelt
3		Eigelb
100	Gramm	Butter
12	Gramm	Rote Rueben, geschaelt
120	Gramm	Moehren, geschaelt
1		Eigelb
1	Essl.	Milch
1	Essl.	Mehl

SAUCE

1		Schwarze Trueffel; ca 30 g
80	Gramm	Kalte Butterwuerfelchen
60	ml	Noilly Prat (trockener Vermouth)
200	Gramm	Creme double Salz, Pfeffer

Anleitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsflaeche sieben und in die Mitte

eine Mulde druecken. Ei, Eigelb, Olivenoel und Salz hineingeben, gut vermischen und etwa 1Minuten gut durchkneten. Dann den Teig ruhen lassen.

Fuer die Fuellungen werden die Gemuesepuerees wie folgt zubereitet: In kochendem Salzwasser, mit Zucker und Zitrone gewuerzt, wird zunaechst der grobgeschnittene Sellerie weichgekocht, aus dem Sud genommen und auf einem Tuch gut getrocknet. Dann im Mixer mit einem Eigelb und etwas gekuehlter Butter fein pueriert, mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und kuehlgestellt. Ebenso, jedoch ohne Zitrone im Kochwasser, werden auch die roten Rueben und die Moehren verarbeitet.

Mit dem Teigrolleroder der Nudelmaschine den Teig hauchduenn ausrollen, ca. 16 cm breit schneiden und bis zur Haelfte mit Eigelb-Milch-Gemisch bestreichen. Mit einem Spritzbeutel die Gemuesefuellungen aufspritzen. Die andere Haelfte des Teiges ueber die Fuellung decken, gut andruecken, runde Ravioli ausstechen und die Ravioli auf einen bemehlten Teller legen.

Fuer die Sauce die Trueffel am besten mit einer Zahnbuerste, eventuell unter kaltem Wasser, saeubern. Die Schale duenn abschaelen. Die Trueffel mit den Butterwuerfeln fein hacken und wieder kalt

Ravioli mit Gemüse und Trüffel

(Fortsetzung)

stellen.

Den Noilly Prat und die Creme double auf etwa 0,1 Liter reduzieren, die Trüffelbutter nach und nach bei ganz schwacher Hitze in die Sauce einrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Ravioli 3 Minuten in kochendem Salzwasser ziehen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchentuch abtropfen lassen. Anschliessend auf vorgewärmten Tellern verteilen und mit der Sauce nappieren.

Nach Belieben dünne Trüffelscheiben über die Ravioli hobeln.

: Pro Portion: 680kcal

Die edelsten schwarzen Trüffeln kommen aus Südfrankreich Perigord-Trüffel. Sie werden bevorzugt in Champagner oder Madeira gekocht. Die edelsten weißen Trüffeln kommen aus Nord-Italien Piemont-Trüffel. Sie werden zumeist roh hauchdünn über Speisen gehobelt.