

Rainer Klutsch Ravioli mit Pfifferlingen und Zitronen-Pesto

Mittwoch, 24. Juli 2024
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Pasta

Zutaten:

Für die Ravioli:

4	Eier (Größe M)
400 g	Weizenmehl (Type 405)
25 ml	Olivenöl
etwas	Salz
60 g	Bauchspeck
500 g	frische Pfifferlinge
1	rote Zwiebel
1/2 Bund	Blattpetersilie
20 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)
etwas	Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Mascarpone (ersatzweise Crème fraîche)
1	Eigelb
2 EL	Butter

Für das Zitronen-Pesto:

60 g	Pinienkerne
1	Bio-Zitrone
1	Knoblauchzehe
120 g	Parmesan
4 Stängel	Basilikum
etwas	Salz
etwas	Zitronenpfeffer
1 Prise	Zucker
80 ml	Olivenöl

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig Eier, Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Speck fein würfeln.
3. Die Speckwürfel in eine Pfanne geben, alles erhitzen, die Speckwürfel bei mittlerer Hitze auslassen und knusprig braten.
4. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge putzen und klein schneiden.
5. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
6. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
7. Die knusprig gebratenen Speckwürfel aus der Pfanne auf ein Küchenpapier geben.
8. In der Pfanne, in der der Speck gebraten wurde, die fein geschnittene Zwiebel kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und nochmals einkochen lassen. Sobald der Weißwein verkocht ist, die Pfifferlinge zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Pfifferlinge und Speck in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.
10. Eine Hälfte der ausgekühlten Speck-Pfifferlinge zur Seite stellen. Für die Füllung die restlichen Speck-Pfifferlinge mit Mascarpone vermengen, Petersilie untermischen und abschmecken.
11. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in dünne Bahnen auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Teigkreise je einen Teelöffel Füllung geben, die

Ränder mit Eigelb bestreichen, zu einem Halbmond zuklappen und Ränder mit einer Gabel andrücken.

12. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 4 Minuten darin kochen, anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben.

13. Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

14. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale dünn mit einem Sparschäler schälen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

15. Knoblauch schälen. Parmesan fein reiben. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

16. Zitronenschale, Zitronensaft, Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch und Basilikum in einer Küchenmaschine grob mixen. Salz, Zitronenpfeffer, Zucker und das Olivenöl zugeben und nochmals kurz mixen.

17. In einer Pfanne Butter schmelzen, die zur Seite gestellte Speck-Pfifferlinge und die Ravioli darin schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

18. Ravioli, Pfifferlinge und Zitronen-Pesto anrichten und servieren.

Pro Portion: 1030 kcal/ 4330 kJ

76 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 64 g Fett