Vegetarisch

Eierschwammerlravioli mit Kräutersalat

Vorspeise
Rezeptart

90 Minuten
Zubereitung

schwer
Schwierigkeit

Zutaten für 4 Portionen

Kernölteig:
500 g griffiges Mehl
140 g Wasser
1 ganzes Ei
2 Eidotter
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Eierschwammerlfülle:
100g gekochte und passierte mehlige Erdäpfel
250 g frische Eierschwammerl, geputzt und klein gehackt
30 g Zwiebel, kleinwürfelig
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
50 g Sauerrahm
1 TL frische Petersilie

Ausformung:
Mehl,
1 Eiweiß,
Wasser, Salz
1 EL Butter
1 Handvoll kleiner Eierschwammerl, geputzt

Zubereitung

Alle Zutaten des Kernölteiges zu einem geschmeidigen, nicht klebrigen Teig verarbeiten und eine Stunde, mit Klarsichtfolie abgedeckt, rasten lassen.
Für die Schwammerlfülle geschnittenen Zwiebel in Butter anrösten, Schwammerl dazugeben, kurz mitrösten, salzen und pfeffern. Röstgut mit den passierten Erdäpfeln und dem Sauerrahm zu einer kompakten Masse vermengen und frische gehackte Petersilie unterrühren.
Den Kernölteig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen und runde Scheiben ausstechen (5 cm Durchmesser). Rand einer Teigscheibe mit Eiweiß bestreichen, darauf 1 TL Fülle geben und mit einer zweiten Teigscheibe abdecken. Die Ränder nach oben ziehen, fest aneinander drücken und geformte Ravioli etwas zusammenschieben. Ravioli in leicht wallendem, gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, kleine Schwammerl darin kurz anbraten und anschließend die abgeseihten Ravioli darin schwenken.

Tipp: Als Beilage passt hervorragend klein gezupfter Blattsalat mit frischen Kräutern (Kerbel, Majoran, Petersilie, Schafgarbe, Spitzwegerich) und Kürbiskernöl-Balsamico-Dressing.

Rezept von Christian Übeleis / Foto: Werner Krug