



KUCHLER



## Ravioli mit weissem Trüffel

Zubereitungszeit Personen

40 min

4

### ZUTATEN

40gr.	weisser Trüffel
1dl	Olivenöl
2dl	Vollrahm
1B	Schnittlauch
2Stk.	Schalotten
3Stk.	Champignon
1dl	Kalbsfond
50gr.	Petersilienpüree
1dl	Champagner
1Stk.	Zitrone
50gr.	Blattspinat
	Parmesan
10Stk	Eier
100gr	Butter
50gr	Pfifferlinge
300gr	Mehl
1Ms	Safran

### ZUBEREITUNG

**Ravioli Teig;** 300gr. Mehl mit zwei Eigelb in die Knetmaschine geben. Einen Teelöffel Wasser mit etwas Safran Pulver mischen und dazu geben. Einen Schuss Olivenöl beifügen und alles zusammen Kneten. Teig für 2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Anschliessend auf möglichst kleinster (dünner) Stufe durch die Nudel-Maschine drehen. Rund ausstechen und mit Petersilien-Püree (Spinat geht auch) einen Kreis machen. Eigelb vom Weissen trennen und in den Kreis legen. Mit Eistreiche (Eigelb und Wasser) den Rand rundherum einpinseln und mit zweitem Ausgestochenen Teig zudecken.

Im Salzwasser für ca. 2-3 min köcheln lassen (nicht mehr kochen lassen wenn das Raviolo im Wasser ist). Aus dem Wasser nehmen und im Butter schwenken.

**Sauce;** Schalotten in Würfel schneiden und im Butter mit kleingeschnittenen Champignon anziehen. Mit Champagner ablöschen und Kalbsfond aufgiessen. Bis zur Hälfte reduzieren und mit Rahm auffüllen. 10min köcheln lassen und anschliessend mixen und passieren. Würzen nach belieben.

**Garnitur;** Pfifferlinge waschen und mit Butter in einer Bratpfanne anziehen. gewaschener Spinat dazu geben und mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Sobald der Spinat anfängt zusammen zu fallen, rausnehmen und warm stellen.

**Anrichten;** Raviolo auf einen heissen Teller geben, Pfifferlinge und Spinat darüber oder an die Seite geben. Etwas Parmesan darüber hobeln. Sauce aufschäumen mit Mixer und nach belieben über das Raviolo träufeln. Weisser Trüffel grosszügig darüber hobeln und mit ein paar gerösteten Pinienkernen garnieren. Frisch geschnittener Schnittlauch passt auch super dazu.