

Ravioli del Plin con Funghi porcini

Kleine Ravioli mit Steinpilzen

Für 4 Personen

VORBEREITUNG

40 Min. plus 70 Min.
Teigvorbereitung

KOCHZEIT

20 Min.

ZUTATEN

500 g Teig Pasta all'Uovo
(Rezept S. 84)

FÜLLUNG

200 g Crescenza

200 g Sauerampfer

80 ml Vollmilch

80 ml natives Olivenöl extra,
intensiv fruchtig

1 Eigelb

5 Stiele Zitronenthymian, gerebelt

1 EL fein geriebenes Brot

feines Meersalz & frischer Pfeffer

etwas Semola (Hartweizenmehl)

SUGO

30 g getrocknete Steinpilze

1 ½ Schalotten

1 Knoblauchzehe

3 EL natives Olivenöl extra,
mild fruchtig

30 ml trockener Marsala

150 ml Sahne

feines Meersalz & frischer Pfeffer

40 g Parmigiano Reggiano

3 Stängel glatte Petersilie

Ravioli del Plin stammen aus dem Piemont. „Plin“ bezeichnet das letzte Zusammendrücken des Teiges zwischen Zeigefinger und Daumen, nachdem die einzelnen Ravioli mit dem Teigrädchen getrennt wurden. Sie werden häufig mit gekochtem Fleisch oder Braten gefüllt und mit Bratensauce oder ausgelassener Butter serviert. Auch in Brühen sind sie aufgrund ihrer Größe eine beliebte Einlage. Sie werden gern an Festtagen wie Weihnachten gegessen. Da ihre Herstellung Zeit benötigt und etwas Fingerspitzengefühl verlangt, werden sie auch als frische Nudeln fertig gekauft. Wie viele andere gefüllte Teigtaschen dienten sie einst der Resteverwertung. Wahrscheinlich entstanden sie in den Residenzen des Königshauses Savoyen in Turin, wo große Gelage stattfanden, bei denen viele Fleischgerichte serviert wurden. Die Reste mussten die Köche nicht entsorgen, sondern konnten sie im Nudelteig verbergen.

Die Crescenza (Weichkäse aus Kuhmilch) 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Sauerampfer waschen, etwas zerkleinern und in ein hohes Mixgefäß geben. Zusammen mit Milch und Olivenöl mit einem Stabmixer sehr fein pürieren, dann unter die Crescenza rühren. Die restlichen Füllungszutaten hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Pastateig dünn ausrollen und in 11 Zentimeter breite Längsstreifen schneiden. Die Teigfüllung jeweils im Abstand von 2 Zentimetern jeweils 5 Zentimeter vom Rand entfernt platzieren. Die eine Hälfte des Teigs über die Füllung schlagen. Die Ränder befeuchten und zusammendrücken. Mit einem Teigrädchen die kleinen Ravioli voneinander trennen und die Ränder zusammendrücken. Auf ein Brett mit Semola, feinem Hartweizenmehl, legen und beiseitestellen.

Die getrockneten Steinpilze 10 Minuten in 150 ml heißem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch schälen, fein hacken und in Olivenöl andünsten. Mit Marsala ablöschen, Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steinpilze mit dem Einweichwasser in ein feines Sieb gießen und das Einweichwasser auffangen. Die Steinpilze mittelgrob hacken. Die Pilze, das Einweichwasser und die Hälfte des fein geriebenen Parmesans in den Sugo geben und etwas einköcheln lassen. Die Ravioli del Plin dazugeben und im Sugo rund 3 Minuten mitköcheln. Mit dem restlichen Parmesan und der gehackten Petersilie anrichten.

TIPP Gefüllte Ravioli lassen sich sehr gut einfrieren. Man legt sie einfach nebeneinander in eine Box und kocht sie dann beim nächsten Mal direkt, ohne sie aufzutauen.

