

Schwammerl-Ravioli mit weißem Zwiebel-Confit

 happy-mahlzeit.com/2020/02/26/schwammerl-ravioli-mit-weißem-zwiebel-confit/

Zutaten für 4 Personen

Für die Schwammerl-Ravioli:

- 12 TK-Wan-Tan-Blätter
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- je 50 g Steinpilze, Champignons und Pfifferlinge
- 100 g Butter
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1 Eiweiß
- frisch geriebene Muskatnuss
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle

Für das Zwiebel-Confit:

- 200 g weiße Zwiebeln
- 1 Stiel Majoran
- 1 Zweig Thymian
- 60 g Butter
- 1 EL Zucker
- ¼ l Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Speisestärke
- Meersalz

Zubereitung:

Für das Zwiebel-Confit die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze andünsten. Den Zucker darüberstreuen, karamellisieren und mit dem Wein ablöschen. Lorbeerblatt, Majoran und Thymian hinzufügen und alles ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, mit Meersalz abschmecken.

Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und das Confit damit binden. Lorbeerblatt und Kräuter entfernen und das Zwiebel-Confit lauwarm abkühlen lassen.

Die Wan-Tan-Blätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten und auftauen lassen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe andrücken. Die Pilze putzen,

falls nötig, trocken abreiben und in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Pilze darin anbraten. Sobald die Pilze leicht gebräunt sind, mit Meersalz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen. Die Pilze auf Küchenpapier legen und etwas abkühlen lassen.

Die Wan-Tan-Blätter mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und die Pilzmischung gleichmäßig auf die Blätter verteilen, dabei einen Rand von ½ cm frei lassen. Die Wan-Tan-Blätter zu einem Dreieck zusammenklappen und die Ränder festdrücken.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli hineingeben, den Topf sofort vom Herd nehmen und die Ravioli noch 2 - 3 Minuten ziehen lassen.

Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und etwas Muskatnuss dazureiben. Die Ravioli mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in der Butter schwenken.

Das lauwarme Zwiebel-Confit auf vorgewärmte Teller verteilen und die Ravioli darauf anrichten.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier vom 3.3.2013