

## Trüffelravioli

### Rezept für 4 Personen

---

#### Zutaten Pastateig

- 100 g Weissmehl
- 120 g Hartweizengries fein
- 140 g Eigelb
- 15 ml Olivenöl
- 5 g Kurkuma (ein Espressolöffel)
- 1 Prise Salz *(Nur begeben, wenn der Teig nicht sofort weiterverarbeitet wird. Salz zieht Wasser. Der Teig fällt somit auseinander.)*

#### Zubereitung Pastateig

Alle trockenen Zutaten in der Maschine mit Knethaken langsam durchkneten. Öl dazugießen. Weiterkneten und das Eigelb langsam daruntermischen. Es kann sein, dass man etwas mehr oder weniger Ei benötigt. Je nach Mehlsorte.

Nachdem der Teig gemacht ist, gut abdecken und ca. eine Stunde ruhen lassen.

---

#### Zutaten Füllung

- 250 g Ricotta (wenn möglich von «Zuger», da dieser Ricotta fester ist)
- 80 g Mascarpone
- 60 g geriebener Parmesan
- ca. 30 g gehackte Trüffel
- 1 EL Trüffelöl
- Salz
- Pfeffer

#### Zubereitung Füllung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer glatten Masse rühren und kalt stellen. Mit einem weichen Ricotta benötigt es allenfalls noch ca. 20 g Paniermehl. Alle Zutaten gut miteinander vermischen und abschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zutaten Sauce**

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 50 g   | Zwiebeln (gehackt) |
| 150 g  | Butter             |
| 100 ml | Weisswein          |
| 250 ml | Gemüsebouillon     |
| 150 ml | Rahm               |
| 1 EL   | Trüffelöl          |
|        | Salz               |
|        | Pfeffer            |

### **Zubereitung Sauce**

Zwiebeln in ca. 40 g Butter leicht andünsten. Ablöschen mit Weisswein. Flüssigkeit etwas einreduzieren lassen. Auffüllen mit Gemüsebouillon. Leicht aufkochen. Ca. 10 Minuten leicht kochen. Nun Rahm und restliche Butter begeben. Danach alles im Mixer mixen und abpassieren mit einem Spiezsieb. Abschmecken mit Pfeffer und Salz und evtl. weitere Bouillon. Etwas abkühlen lassen und mit dem Stabmixer zu einer schaumigen Masse rühren. Achtung: Die Sauce darf nicht zu heiss sein, um einen schönen Schaum machen zu können.

Man könnte die Sauce auch mit etwas Maizena abbinden, damit wird sie sämiger. Ist aber nicht notwendig.

---

### **Füllen und ausstechen**

Ravioliteig sehr dünn auswallen (wenn möglich ca. 1 mm). Falls Pastamaschine vorhanden: Stufenweise dünner gehen und regelmässig Teigmehl verwenden, damit nicht alles zusammenklebt. Schauen, dass eine schöne gleichmässige Teigbahn zustande kommt.

Teigbahn auflegen: Eine Hälfte wird für die Füllung verwendet, die andere Hälfte wird als Deckel darübergelegt.

Füllung in kirschengrossen Häufchen auf die eine Hälfte des Teiges verteilen. Die andere Hälfte leicht mit Wasser bepinseln und danach auf die andere Hälfte mit der Füllung darüberlegen. Die Füllungen mit einem Ausstecher (keine scharfe

Kante!) gut andrücken. Wenn möglich, so nah an der Füllung wie möglich. Runde und viereckige Ausstecher empfohlen. Meist benötigt man die Rückseite der Ausstecher, da sie nicht scharf sind. Danach werden die Ravioli mit einem grösseren Ausstecher (scharfe Kante) ausgestochen.

Portionenweise in knapp siedendem Salzwasser ca. 2 bis 3 Minuten kochen. Ravioli in Sauce schwenken und mit Trüffel-Schaum beträufeln. Darüber frisch gehobelter Trüffel.

---

**Än Guete wünschen Béda Zingg und das Villa-Sunneschy-Team**