Ravioli
mit Champion-Lauch Füllung

Zutaten für 4 Personen:

Teigplatten:

250 g	Hartweizengrieß
250 g	Weizenmehl 550
2	Eier (ca. 100 g)
ca. 80 g	Wasser
1 EL	Öl
	Matrize Nr. 99 V

Füllung:

500 g	Champignon
250 g	Lauch
100 g	Schichtkäse
150 g	Serano Schinken
	Salz
	Pfeffer
	Tabasco
50 g	Parmesan
2 EL	Olivenöl

Zum Bestreichen:

1	Ei
1	Prise Salz

Zubereitung:

Teigplatten:
Das Hartweizengrieß und das Weizenmehl einfüllen und trocken vermischen lassen. Das Ei mit Wasser und dem Öl nach und nach zum Hartweizengrieß und Weizenmehl geben. Die gesamte Masse ca. 10 Minuten mischen bis der Teig die richtige Konsistenz hat (grob streuselig). Matrize aufschrauben und Nudelplatten pressen.

Die Füllung:
Lauch, Champignons und den Serano Schinken fein schneiden. Danach den Lauch in Öl andämpfen. Anschließend die Champignons zugeben. Die Masse abkühlen lassen und die restliche Zutaten dazugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und geriebenem Parmesan kräftig abschmecken.

tipp

Anstatt Schichtkäse kann auch Ricotta oder Frischkäse verwendet werden.

Ravioli:
Die fertigen Platte auf das Ravioli-Blech legen und die Ränder mit Ei bestreichen.
Mit 2 Teelöffel die Füllung auf die Nudelplatte geben und die nächste Platte darüber legen. Dabei die Luft aus den Teigplatten von innen nach außen streichen. Zuletzt mit dem kleinen Wellholz darüber rollen und mit dem Teigrädchen abtrennen. Die fertigen Ravioli ins kochende Wasser geben und 2 – 3 Minuten ziehen lassen.

Velouté – weiße Grundsoße

100 g	Sellerie
100 g	weißes vom Lauch
200 g	Zwiebeln
3	Lorbeerblätter
1	Prise Zucker
	nach Bedarf Salz
40 g (2 EL)	Mehl
100 ml	Martini oder Weißwein
300 ml	Brühe
200 ml	Sahne
100 ml	Milch

Velouté – weiße Grundsoße

Sellerie, Lauch, Zwiebeln in gut Butter hell anschwitzen. Zucker und Salz dazugeben. Mit Mehl bestäuben, dabei den Topf vom Herd nehmen und gut durchmischen. Dann mit 100 ml Martini oder Weißwein ablöschen. Lorbeerblätter, Brühe, Sahne und Milch dazugeben, aufkochen und ca. 45 Minuten köcheln lassen. Immer wieder gut umrühren. Auf die Seite stellen und den ganzen Tag ziehen lassen. Über Nacht im Kühlhaus runter kühlen, Gemüse raus passieren und abschmecken. Evtl. noch Martini oder Weißwein dazugeben. Kurz vor dem Servieren mit einem Stich Butter aufschäumen. Mit frischem Rucola servieren.