Ravioli & Eierschwämme

dg: sg-ssg

Raviolifarce
100 g Pancetta, kleigewürfelt
80 g Comté, kleingewürfelt
100 g *Sauce Béchamel

Pancetta 1 Minute auf kleinster Flamme anziehen, Comté zugeben und mit der Béchamel vermischen. In einen Spritzsack füllen, die Ravioli mit der Farce füllen und verschliessen.

***Sauce Béchamel**
40 g Butter
40 g Mehl oder Maizena
4 dl Vollmilch
1 MS Muskatnuss
Salz & Pfeffer

Butter verflüssigen, Mehl zugeben, umrühren und köcheln bis der Mehlgeschmack vollständig verschwunden ist. Nach und nach kalte Milch rührend zugiessen, so die Sauce gut bindet. Abschmecken und passieren.

Eierschwämme
1 Rüebli, kleingewürfelt
1 Schalotte, gehackt
1 EL Butter
300 g Eierschwämme
Salz & Pfeffer
2 Thymzweige
1 Knobli, ganz, angequetscht
5 cl Gemüsebouillon

Rüebli und Schalotten in Butter anschwitzen.
Eierschwämme zugeben, 2 Minuten köcheln, würzen, Thym, Knobli und Gemüsebouillon zugeben. 5 Minuten kochen. Knobli und Thym entfernen. Warmstellen.

Vin Jaune-Sauce

100 g Schalotten, feinwürfeln
30 g Butter
100 g weisse Champignon, feinblättrig
100 g Rüebli, in Julienne
1 dl Vin Jaune
1 dl Geflügelbouillon
100 g Crème fraîche
Salz & Pfeffer

Schalotten in Butter anschwitzen. Rüebli und Champignon zugeben, würzen. 5 Minuten auf kleiner Hitze dünsten, dann mit Vin Jaune ablöschen, reduzieren.
Bouillon, dann Crème fraîche zugeben auf kleinem Feuer 20 Minuten köcheln. Nach Wunsch abpassieren, abschmecken und warmstellen.

Fertigstellen

Die frischen Ravioli 3 Minuten in genügend Salzwasser kochen, abgiessen und abtropfen.
Auf Teller fügen, mit der Sauce nappieren und mit den Eierschwämmen garnieren.