



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Blätterteig-Variationen
Crumble mit roter Peperoni und Frischkäse
Rüebli-Ingwer-Suppe
Salat von weissen Spargeln und Erdbeeren
an weissem Balsamico-Honigdressing
Ravioli mit Morchelfüllung
Gedämpftes Zanderfilet auf Venere-Reis
mit Erbsenpüree und Riesling-Schaum
Sorbet von Zitrusfrüchten mit Earl Grey
Kalbs-Tagliata mit grünen Spargeln
Whisky-Brombeeren mit Mascarponecrème

Morchel Ravioli

Zutaten für 36 Ravioli / Grösse 4.5x4.5 cm

Teig	
125 g	Mehl
1	grosses Ei
	Eine Prise Salz
½ TL	Olivenoel
Morchel Füllung	
20 g	Getrocknete Morcheln
5 g	Morchelpulver
30 g	Lauchstange
200 g	Ricotta mit Schwarte
2 EL	Butter
1	Eigelb
2 TL	Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zum Anrichten	
2-4 Stk.	Morcheln
2 EL	Butter
	Morchelwasser

Zubereitung

Im Mehl eine Mulde bilden, in die Mulde das Ei, Salz ev. Oel geben und gut ins Mehl verarbeiten, so das ein geschmeidiger Teig entsteht der nicht zu trocken respektive zu feucht (klebrig) ist. Bis zur Verwendung des Teiges in Klarsichtfolie kühl lagern mindestens 30 Minuten.

Die Morcheln in lauwarmes Wasser für ca. 15 Minuten einlegen. Nach dem Einlegen 2-4 Morcheln bei Seite legen. Die restlichen Morcheln grob schneiden. **Wichtig: Das Morchelwasser nicht wegschütten.** Den Lauch der Länge nach vierteln und fein schneiden. In einer Pfanne die Butter erwärmen, den Lauch und die Morcheln andünsten, ¾ des gefilterten Morchelwassers dazu geben und köcheln lassen bis das Wasser eingekocht ist. Die gekochten Morcheln zum Abkühlen bei Seite legen. Ricotta, Morchelpulver und die gekochten Morcheln mit dem Eigelb und Käse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn alles bereit gestellt ist, den Teig in dünne Bahnen auswallen und Ravioli herstellen.

In einer grossen Pfanne Salzwasser aufkochen (das Wasser muss sieden), die Ravioli je nach Teigdicke (ca. 6 Minuten) al dente kochen. In einer zweiten Pfanne das restliche Morchelwasser einkochen und die Butter mit den geviertelten Morcheln dazu geben. Die gekochten Ravioli in der Buttermischung wenden, auf einem Teller mit je 2-3 Morchelstücken anrichten. *(Durch die Morchelflüssigkeit wird die Butter parfümiert und bekommt eine bräunliche Färbung.*