

Hausgemachte Steinpilzravioli mit Ammeler Zwetschgen an Kräuterschaum

Rezept/ Zutaten (4 Personen)

Hausgemachter Pastateig
250 g frische Steinpilze
Schnittlauch
Peterli glatt und gekraust
Knoblauch
Zwiebeln
Crème Fraîche
Salz, Pfeffer
12 Anwiler Zwetschgen
Zucker
Zimt
Zitronen
Vollrahm
Weisswein
Weisser Portwein
Verschiedene Kräuter für den Kräuterschaum

Zubereitung

Den Pastateig mit der Füllung, welche aus Steinpilzen, Kräuter, Creme Fraîche, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer und Salz besteht, füllen und im kochenden Wasser genussbereit zubereiten. Die Zwetschgen mit Zucker, Zimt, Schnaps und Zitronensaft köcheln, die Ravioli auf einem Bett aus diesen Zwetschgen anrichten. Darüber den Kräuterschaum (Kräuter, Vollrahm, geschlagen, Port- und Weisswein) geben. Fertig!