

The logo for BioGourmet, featuring the brand name in a white serif font inside a dark oval with a gold border. The background of the entire page is a top-down photograph of a plate of ravioli (cappelletti) in a white sauce, garnished with pine nuts and microgreens. The plate is set on a dark brown tablecloth with silverware and a glass of red wine visible in the background.

BioGourmet

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig

300 g griffiges Mehl

150 g Semola (Hartweizengrieß)

200 ml Wasser

50 ml Natives Olivenöl extra von Bio-Gourmet

Salz

Für die Füllung

200 g getrocknete Steinpilze

½ bis ganzes Glas Trüffelbutter von BioGourmet

75 g Pinienkerne

75 g frisch geriebener Parmesan

Ein Spritzer Zitronensaft von Bio-Gourmet

Für den Pilzschaum

100 g getrocknete Steinpilze

100g braun Champignons

1 Schalotte

300 ml Gemüsebrühe klassisch von BioGourmet, nach Packungsanweisung zubereitet

100 ml Weißwein

Etwas Sahne

Salz, Pfeffer

Außerdem

Etwas BioGourmet Trüffelöl

Einige geröstete Pinienkerne

Nach Belieben wenige Sprossen oder Microgreens zur Dekoration

Trüffel-Cappelletti auf Pilzschaum

Ein besonderes Hauptgericht an Festtagen sind selbstgemachte Trüffel-Cappelletti auf würzigem Pilzschaum, abgerundet mit einem Hauch Trüffelöl. Dieses Gericht eignet sich wunderbar für Gäste, da es sich einfach vorbereiten lässt.

Getrocknete Steinpilze für die Füllung einige Minuten in 100 ml Wasser einweichen. Zutaten für den Teig mit einer Küchenmaschine verkneten und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pilze abgießen, das Wasser auffangen und beiseite stellen. Pilze mit den restlichen Zutaten im Mixer zu einer Paste verarbeiten und abschmecken. Den Teig in ein feuchtes Geschirrtuch einschlagen und portionsweise verarbeiten, sodass er nicht austrocknet. Zunächst eine Portion Teig mit einer Nudelteigmaschine auf dickster Stufe gleichmäßig auswellen. Gegebenenfalls noch einmal falten und erneut auswellen. Die dicke Nudelplatte nun auf Stufe 5 (1-2 mm) sehr dünn auswellen. Sollte die Teigplatte noch nicht ebenmäßig genug sein nochmals falten und erneut auswellen. Nun aus dem Teig mit einem runden Ausstecher Kreise (Durchmesser 5 cm) stechen. Die Teigreste anschließend mit dem übrigen Teig verkneten, sodass sie nicht austrocknen. Nun einen halben Teelöffel der Füllung auf die ausgestochenen Kreise geben. Den Teig in der Hälfte falten und die Enden fest andrücken. Mit dem Finger die gefaltete Kante nach innen drücken, sodass ein Halbmond ansteht. Die äußeren Enden übereinander legen und zusammendrücken. Mit den übrigen Teigportionen genauso verfahren. Die fertigen Cappelletti mit etwas Abstand auf ein trockenes Geschirrtuch legen und kurz trocknen lassen. Sollten sie dabei doch aneinander kleben, lösen sie sich beim Kochen wieder voneinander. Nun den Pilzschaum zubereiten. Schalotte und Pilze würfeln und kurz in einem Topf andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe und das Wasser der Steinpilze zugeben und köcheln lassen. Die Soße pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit etwas Sahne abrunden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren aufschäumen. Dafür darf die Soße nicht zu dick sein, es kann bei Bedarf noch Sahne oder Brühe hinzu gegeben werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte