

## Bärlauchravioli mit Zitronenbutter

Wenn der Bärlauch spriesst wird es Frühling. vielerorts kann man Bärlauch im Wald sammeln – Vorsicht nicht mit Maiglöckchen verwechseln.

### Zutaten für 4 Personen

225 g Weissmehl  
75 g Weizengriess  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
30 g Bärlauch, fein geschnitten  
3 Eier

### Füllung:

250 g Ricotta  
50 g Bärlauch, fein geschnitten  
50 g Parmesan, fein gerieben  
3 EL Paniermehl  
Salz und Pfeffer

### Butter:

50 g Butter  
2 EL Zitronensaft  
wenig abgeriebene Schale einer Zitrone  
100 g Austernpilze, in Stück geschnitten  
wenig Salz

Mehl, Salz und Olivenöl gut durchmischen, den Bärlauch mit den Eiern pürieren, es dürfen keine Stücke vom Bärlauch mehr in der Masse sein. Zum Mehl giessen und zu einem glatten Teig kneten. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben und fein pürieren. Bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Den Teig hauchdünn mit der Nudelmaschine auswallen. Mit Abstand die Füllung darauf geben und mit einer Teigschicht bedecken. Alle Luft um die Füllung herausdrücken und die Teigschichten gut zusammendrücken. Mit einem 7.5 cm grossen Ring die Ravioli ausstechen.

Reichlich Salzwasser aufkochen, die Ravioli für 4 Minuten hineingeben.

Inzwischen die Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen, die Pilze darin goldbraun braten, mit Salz würden. Den Zitronensaft dazugeben und die Zitronenschale darüber reiben.

Die Ravioli in Teller anrichten und wenig Zitronenbutter und Pilze darüber verteilen.

**Weintipp:** Dazu passt kräftiger Spanier oder ein fruchtiger Südtaliener.

### Aus unserem Sortiment:

Corte Real, Don Carlos Valencia

Oveja Malbec, Spanien

Zeppelin assemblage, Grissier

Impari, Vigneti Zabù, Sizilien

