

Bärlauchcremesuppe mit Bärlauchravioli

Zutaten für etwa 8 Portionen

Bärlauchcremesuppe:

300 g frischer Bärlauch
2 Karotten
1 Stangensellerie
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
0,5 L Hühnerbrühe oder Gemüsefond
1 L Süßrahm
Butter

Ravioli Teig:

300 g doppelgriffig Mehl (oder normales Mehl mit
3 EL Grieß mischen)
3 Eier
Olivenöl
Muskatnuss, Salz
1 Ei zum bestreichen

Fülle:

200 g Bärlauch
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Bärlauchöl

Kurz zu Bärlauch:

Der wild wachsende Bärlauch kommt in ganz Europa vor und wächst von März bis Mai. Die Blätter können beim sammeln leicht mit den giftigen der Maiglöckchen verwechselt werden. Bärlauch jedoch riecht eindeutig nach Knoblauch. Also im Zweifelsfall daran riechen. Bärlauch hat alle positiven Eigenschaften von Knoblauch. Er ist reich an Vitamin C und Eisen. In der Volksmedizin gilt er als Blutreiniger und Blutdrucksenker. Er fördert den Appetit und regt die Verdauung an.

Zubereitung Bärlauchcremesuppe:

Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie in kleine Würfel schneiden. In einem hohen Topf mit etwas Butter glasig anbraten und anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen, dann den gewaschenen Bärlauch begeben. Nochmals 5 Minuten kochen lassen und mit dem Stabmixer gut pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und wieder in den Topf zurücklehren. Zum Schluss den Süßrahm begeben und mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Stück Butter verfeinern.

Zubereitung Ravioli Fülle:

Den Bärlauch gut waschen und vom Stängel befreien. Anschließend Zwiebel, Knoblauch und Bärlauch ganz fein hacken. Eine Pfanne mit Bärlauchöl erhitzen (man kann auch Olivenöl verwenden). Die fein gehackten Zutaten resch anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

Zubereitung Ravioli:

Für die Pasta alle oben genannten Zutaten rasch zu einem glänzenden Teig verkneten (am besten in einer Küchenmaschine). Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser begeben. Den Teig halbieren und einzeln zu zwei Rechtecken ausrollen (ca. 20x30cm). Eines der beiden Rechtecke zur Gänze mit dem Ei bestreichen. Die vorbereitete Fülle mit einem Teelöffel in regelmäßigen abständen von ca. 3 cm auf dem Rechteck verteilen. Das zweite Rechteck darüberlegen und die Ränder um die fülle gut andrücken. Mit einem Teigrad Quadrate ausschneiden und diese in leicht wallenden Wasser 5-7 Minuten kochen. Tipp: Ravioli kann man gut auf Vorrat produzieren. Die übriggeblieben Ravioli auf einem Blech mit Backpapier ins Tiefkühlfach geben. Über Nacht gefrieren lassen und dann in einen Beutel einpacken

Zwei Ravioli in den Suppenteller legen, die Suppe darüber gießen mit etwas geschlagener Sahne und ein paar Tropfen vom Bärlauchöl garnieren.