

## Ravioli mit Briesfüllung in leichter Thymian-Sahne-Sauce

Zutaten für etwa 4 Portionen

### Briesfüllung:

- 150 g Kalbsbreis
- 100 g mageres Kalbsfleisch
- 2 Schalotten
- 20 g Butter
- 40 ml Portwein
- 2 Scheiben Toastbrot
- 4 Esslöffel Milch
- 8 Esslöffel Schlagobers
- Salz, Pfeffer
- ½ Band Petersilie fein gehackt

### Nudelteig:

- 250g Weizenmehl
- 2 Eier, 2 Eigelb
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- Weizenmehl
- 1 verschlagenes Eigelb

### Thymian-Sahne-Sauce:

- 250 Pfifferlinge
- 4 Schalotten
- 20 Gramm Butter
- 2 Teelöffel Thymianblättchen
- 400 ml Schlagobers

### Zubereitung Kalbsbries:

Kalbsbries gründlich waschen, die äußere Haut und Fettreste entfernen, trocken tupfen und grob zerteilen. Das magere Kalbsfleisch in Würfel schneiden und beide Zutaten für etwa 30 Minuten ins Gefrierfach legen.

Schalotten häuten und in Würfel schneiden. Die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Den Portwein hinzufügen und 5 Minuten kochen lassen. Anschließend beiseite stellen. Das Toastbrot in die Milch einweichen und anschließend Bries, Kalbfleisch, Toastbrot und Schalotten im Mixer pürieren. Schlagobers zugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die fein gehackte Petersilie unter die Füllung geben.

### Zubereitung Nudelteig:

250 g Weizenmehl auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Eier und die Eigelb, sowie das Olivenöl und das Salz verschlagen und in die Vertiefung geben. Von der Mitte aus zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Den Nudelteig mit Mehl bestäuben und dünn ausrollen. Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen, die Teigländer mit dem verschlagenen Eigelb bestreich, in die Mitte jeweils 1 Teelöffel Füllung geben, die Kreise zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, Ravioli darin 10 - 12 Minuten sprudelnd kochen und gut abtropfen lassen.

### Zubereitung Thymian-Sahne-Sauce:

Pfifferlinge putzen, waschen und trocken tupfen. Die Schalotten häuten und fein würfeln. Die Butter zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Pfifferlinge zugeben und etwa 5 Minuten darin braten. Anschließend beiseite stellen. Die Thymianblättchen und den Schlagobers zum Braten setzen geben, etwas einkochen lassen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfifferlinge und Ravioli in die Sauce geben und anrichten.