

Brennnesselsuppe mit seinem Raviolo

Zutaten für etwa 8 Portionen

Zutaten Suppe:

300 g frische Brennnesseln
4 Kartoffel
2 Karotten
1 Stangensellerie
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
0,5 L Hühnerbrühe oder Gemüsesfond
1 L Süßrahm
Butter

Zutaten Ravioli Teig:

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

Zutaten Fülle:

200 g Brennnessel
1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Basilikumöl

Tipp zu Ravioli:

Ravioli kann man gut auf Vorrat produzieren. Die übriggebliebenen Ravioli auf einem Blech mit Backpapier ins Tiefkühlfach geben. Über Nacht gefrieren lassen und dann in einen Beutel einpacken.

Zubereitung Suppe:

Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Kartoffel, Sellerie in kleine Würfel schneiden. In einem hohen Topf mit etwas Butter glasig anbraten und anschließend mit dem Geflügelfond ablöschen. 15 min köcheln lassen, dann die gewaschenen Brennnesselblätter begeben. Nochmals 5 min 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:

Die Brennnesseln gut waschen und vom Stängel befreien. Anschließend Zwiebel, Knoblauch und Bärlauch ganz fein hacken. Eine Pfanne mit Basilikumöl 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 min kochen.

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