

Gebirgsgarnele

Pilzravioli · Kerbel · Nussbutter

Ein Gericht, das die Eleganz des Produkts in den Mittelpunkt stellt: süßliche Gebirgsgarnele, aromatische Pilze, duftender Kerbel und die warme Tiefe von brauner Butter.

Zutaten (für 4 Personen)

Gebirgsgarnelen

- 8 Gebirgsgarnelen
 - Salz
 - Pfeffer
 - Olivenöl

Ravioliteig

- 200 g Weizenmehl (Typo 00)
 - 2 Eier
 - 1 Eigelb
 - 1 Prise Salz

Pilzfüllung

- 250 g Waldpilze (z. B. Steinpilze oder Kräuterseitlinge)
 - 1 Schalotte
 - 1 EL Butter
 - Salz
 - Pfeffer
- etwas Kerbel, fein gehackt

Nussbutter

- 120 g Butter

Zum Anrichten

- frischer Kerbel
- etwas Zitronenzeste

Zubereitung

Ravioliteig

Mehl, Eier, Eigelb und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und **30 Minuten ruhen lassen**.

Pilzfüllung

Die Pilze fein hacken. Schalotte würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Pilze zugeben und kräftig anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Mit Salz und Pfeffer würzen, fein gehackten Kerbel unterheben und die Masse auskühlen lassen.

Ravioli

Den Teig dünn ausrollen. Kleine Portionen der Pilzfüllung auf eine Teigplatte setzen, mit einer zweiten Platte bedecken und Ravioli ausstechen.

Die Ravioli in **leicht gesalzenem Wasser 2–3 Minuten** garen.

Nussbutter

Die Butter langsam erhitzen, bis sie **goldbraun wird und nussig duftet**. Warm halten.

Gebirgsgarnelen

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen.

In einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl **kurz glasig braten**, mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Die Pilzravioli in der Nussbutter schwenken und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Die gebratenen Gebirgsgarnelen daraufsetzen und mit frischem Kerbel und etwas Zitronenzeste vollenden.