

## Eierschwammerlravioli mit Kräutersalat



**Vorspeise**  
Rezeptart



**90 Minuten**  
Zubereitung



**schwer**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4 Portionen

#### Kernölteig:

500 g griffiges Mehl  
140 g Wasser  
1 ganzes Ei  
2 Eidotter  
30 g Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

#### Eierschwammerlfülle:

100g gekochte und passierte mehlig  
Erdäpfel  
250 g frische Eierschwammerl, geputzt  
und klein gehackt  
30 g Zwiebel, kleinwürfelig  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
50 g Sauerrahm  
1 TL frische Petersilie

#### Ausformung:

Mehl,  
1 Eiweiß,  
Wasser, Salz  
1 EL Butter  
1 Handvoll kleiner Eierschwammerl,  
geputzt

### Zubereitung

Alle Zutaten des Kernölteiges zu einem geschmeidigen, nicht klebrigen Teig verarbeiten und eine Stunde, mit Klarsichtfolie abgedeckt, rasten lassen.  
Für die Schwammerlfülle geschnittenen Zwiebel in Butter anrösten, Schwammerl dazugeben, kurz mitrösten, salzen und pfeffern. Röstgut mit den passierten Erdäpfeln und dem Sauerrahm zu einer kompakten Masse vermengen und frische gehackte Petersilie unterrühren.  
Den Kernölteig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dünn ausrollen und runde Scheiben ausstechen (5 cm Durchmesser). Rand einer Teigscheibe mit Eiweiß bestreichen, darauf 1 TL Fülle geben und mit einer zweiten Teigscheibe abdecken. Die Ränder nach oben ziehen, fest aneinander drücken und geformte Ravioli etwas zusammenschieben. Ravioli in leicht wallendem, gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne aufschäumen, kleine Schwammerl darin kurz anbraten und anschließend die abgeseihten Ravioli darin schwenken.

Tipp: Als Beilage passt hervorragend klein gezupfter Blattsalat mit frischen Kräutern (Kerbel, Majoran, Petersilie, Schafgarbe, Spitzwegerich) und Kürbiskernöl-Balsamico-Dressing.

**Rezept von Christian Übeleis / Foto: Werner Krug**