

# Bärlauch-Ravioli auf Spargel-Morchel-Ragout

(für 2 Personen)

## Zutaten für den Ravioliteig:

250 g griffiges Mehl  
2 Eier  
20 g Olivenöl  
1 EL Wasser  
Salz

## Für die Fülle:

2 Scheiben Toastbrot  
40 g frischer Bärlauch  
1 Eidotter  
100 g Sauerrahm  
Salz, Pfeffer

## Für das Spargelmorchelragout:

500 g Blumauer Spargel  
120 g Morcheln  
400 ml Spargelfond  
50 g Zwiebel  
Öl  
Salz, Pfeffer  
Abrieb von einer 1/2 unbehandelten Zitrone  
Evtl. Maizena zum Binden

## Zubereitung:

**Für den Teig** alle Zutaten mit der Hand oder mit einem Rührwerk verkneten, bis der Teig schön glatt und geschmeidig ist. In eine Frischhaltefolie einpacken und eine halbe Stunde rasten lassen.

**Für die Fülle** das Toastbrot in ganz feine Würfel schneiden und mit Sauerrahm, dem Dotter und den Gewürzen verrühren. Dann den Bärlauch fein schneiden und unter die Toastbrotmasse rühren. Den Ravioliteig in zwei Hälften teilen und mit einer Nudelmaschine oder mit einem Teigroller zwei dünne, ca. 1 mm dicke Bahnen ausrollen.

Eine Bahn leicht mit Eidotter einpinseln und die Fülle punktweise darauf verteilen. Die zweite Bahn darüber geben, ca. 7 cm große Ravioliausstechen und auf ein bemehltes Blech legen.

**Für den Fond** den Spargel schälen und mit den Schalen einen Spargelfond herstellen (siehe Seite 170). Dann den geschälten Spargel ca. 3–4 Minuten darin kochen. Spargel mit einem Siebschöpfer herausnehmen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Öl leicht anschwitzen und mit 400 ml Spargelfond ablöschen. Den geschnittenen Spargel begeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Eventuell mit Maizena leicht binden. Die frischen Morcheln entstielen, putzen und in einer Pfanne mit Butter leicht anrösten. Die Ravioli in einem Topf mit Salzwasser ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen, herausnehmen und auf einem Tuch trocken tupfen. Zum Anrichten das Spargelragout in einen tiefen Teller geben und die gerösteten Morcheln sowie 2 Ravioli darauf geben!



**Gutes Gelingen wünscht  
Ihr Steirerhof-Küchenchef Johann Pabst**

Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

Tel: 03333-3211-0  
[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)