

# Det Italienske Køkkens Venner – 14.12.22

Chefkok: Adam Malmø

## Ravioli m. Svampe

### **Svampefyld**

4 spsk hasselnødder

1 løg, finthakket

1 fed hvidløg, finthakket

250 g champignon, finthakkede

1 dl ricotta

1 spsk smør

salt

sort peber, friskkværnet

### **Salvie smørsauce**

50 g smør

2 fed hvidløg, knust

3 stængler frisk salvie, hakkede

### **Til servering**

1 håndfuld frisk basilikum

50 g parmesan

sort peber, friskkværnet

### **Fremgangsmåde**

#### **Svampefyld**

Rist hasselnødderne på en varm pande under omrøring, til hinderne revner og løsner sig. Gnid hinderne af i et viskestykke og hak hasselnødderne fint.

Tør panden af og sauter løg, hvidløg og svampe i smør, til løgene er klare. Rør finthakkede hasselnødder i og smag til med salt og peber.

Tag 1/2 dl fyld fra til saucen og kom ricotta i resten.

#### **Salvie-smørsauce**

Smelt smør langsomt i en pande og kom knust hvidløg og salvie i smørret.

Lad det stå og trække smag ved helt lav varme i cirka 15 minutter.

Tilsæt det resterende svampefyld fra raviolien og kog det hurtigt igennem. Smag til med salt og peber.

### **Kog raviolien og anret**

Kom pastaen i en stor gryde med spilkogende vand med lidt salt og olie. Kog cirka 3-4 minutter, til raviolien flyder op til overfladen.

Anret raviolien i dybe tallerkener med sauce, friskrevet parmesan samt lidt friskkværnet peber.

### Ravioli m. Jomfruummer:

Fyld:

6 stk. jomfruummere

200 gr. Mascarpone

1 spsk. Citronsaft

3 spsk dild

Salt og peber

Olie

### Bisque:

Jomfruummerskaller

4 skalotteløg skåret i kvarte

5 knuste fed hvidløg

2 spsk tomatkoncentrat

2 l. vand

2 grøntsagsbouillon terninger

5 dl hvidvin

5 dl. Fløde

Salt

Peber

### Fremgangsmåde:

Jomfruummer bisque

Pil og rens jomfruummerne og læg dem til side på en tallerken, - sørg for at fjerne tarmene.

Varm en god sjet olie i en stor gryde, og steg alle skallerne af ved god høj varme i ca. 5 min., - knus dem med en grydeske undervejs.

Tilsæt løg og hvidløg og varm med i yderligere 5 minutter, - sørg for det ikke brænder på.

Tilsæt tomatkoncentrat og varm igennem, hæld hvidvinen over og lad den brænde alkoholen af, inden vand og bouillonterninger tilsættes.

Lad bisquen koge godt igennem ved jævn høj varme i ca. 30 min., - eller til den har reduceret til det halve.

Sigt bisquen over i en lille kasserolle, tilsæt fløden og kog fortsat ind, til den tykner let, ca 15-20 min. - smag på den undervejs, - den må ikke blive for kraftig i smagen.

Smag til med friskpresset citronsaft, salt og peber og lad den derefter stå ved svag varme.

## Fyld

Hak jomfruhummerne groft, og bland dem i en skål sammen med mascarpone, citronsaftsaft og dild, samt en smule salt og peber. Stil til side.

### Ravioli og topping

Kør dejen på pastamaskinen, - start med den største (10 på vores maskine), og gør stille og roligt dejen tyndere ved at justere mm. på maskinen. Drys evt. dejen med lidt pastamel hvis den klister. Kør dejen til den er 2 mm, og drys pladerne med lidt mel hvis der er behov for det.

Kom 1 tsk fyld på halvdelen af cirklerne af raviolidejen og læg derefter den anden halvdel af cirklerne over.

Pensl kanten med sammenpisket æg og luk dem hele vejen rundt ved at trykke dem sammen med en gaffel.

Læg de færdige ravioli på en tallerken drysset med mel så ikke de klister sammen, - melet forsvinder under tilberedning.

Bring en stor gryde godt saltet vand i kog, - og kog derefter raviolierne i ca. 3 minutter ved middel varme, - vandet må ikke buldre så raviolierne slynges rundt. Tag raviolierne op med en hulske og læg dem på en tallerken.

## Ruccola salat m. brød:

1 ps. Ruccola

300 gr. Cherrytomat

100 gr. Pinjekerner

Balsamico

Olivenolie

1 brød

Ruccola skylles og rystes for vand.

Rist pinjekernerne let gyldne.

Bland 1 del balsamico til 3 dele olivenolie, smag til med salt og peber.

Vend det hele sammen lige før servering og server brød til.

Velbekomme.