Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl	mit
100 g Hartweizengrieß	
1 Prise Salz	
2 Eier	und
1 EL Olivenöl	zu einem mittelfesten Teig verkneten – evtl. etwas Wasser zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
75 g Steinpilze	für 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, dabei einmal gründlich durchkneten um Verunreinigungen aus den Fruchtkörpern zu entfernen.
1 Zwiebel	schälen und fein würfeln.
1 Bund Petersilie	waschen, trockentupfen und fein hacken. Die Steinpilze aus dem Wasser nehmen und mittelgrob hacken.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, die Steinpilze zugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit
Salz und Pfeffer	würzen und abkühlen lassen.
100 g Frischkäse	mit
3 EL Semmelbrösel	
1 Ei	und der Petersilie-Pilz-Mischung zu einer Masse verrühren und mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in zwei Hälften teilen und beide auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Auf die eine Teighälfte in einem Abstand von 4 – 5 cm kleine Häufchen der Füllung verteilen.
1 Ei	verquirlen und den Teig zwischen den Füllungen damit einpinseln. Die andere Teigplatte darüberlegen, an den eingepinselten Stellen gut andrücken und mit dem Teigrädchen einzelne Ravioli schneiden. Die Ravioli in Salzwasser 5 – 10 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit
1 Bund Salbei	waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen.
2 EL Olivenöl	in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblättchen darin knusprig braten.
2 EL Butter	dazu geben und kurz aufschäumen lassen. Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in die Salbeibutter geben und vorsichtig schwenken. Nach Belieben pfeffern und sofort servieren.