



## Ravioli gefüllt mit Sternenberger Brie an Schnittlauchrahmsauce mit Madagaskarpfeffer

Der Sternenberger Brie war noch etwas jung und mild, trotzdem entfaltete er ohne weitere Zutaten als Raviolifüllung sein feines, milchiges Aroma sehr schön. Natürlich geht das nur zusammen mit einer ebenfalls milden Sauce. Einer Rahmsauce mit Schnittlauch und [Madagaskarpfeffer](index.php?id_kat=23&id_kw=&id_rez=248). Der Madagaskarpfeffer ist nicht sehr scharf und besitzt ein fruchtbetontes Pfefferaroma.

Für die Ravioli habe ich meinen universellen Pastateig mit einem etwas höheren Anteil an Eigelb und mit nur ganz wenig Eiweiss zubereitet. Das hat einen sehr geschmeidigen Ravioliteig ergeben.

### Zutaten

Ravioliteig:

60g Semola di grano duro (De Cecco)  
50g Weissmehl  
2 Eigelb  
1/2 Eiweiss  
3g Salz  
1Tl Olivenöl

Schnittlauchrahmsauce:

1dl Vollrahm  
1 Bündel Schnittlauch  
20 Körner Madagaskarpfeffer  
Salz

### Zubereitung

[Ravioliteig zubereiten](index.php?id_kat=13&id_kw=&id_rez=40).

Teig möglichst dünn ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen und mit Brie belegen. Rand etwas befeuchten, ein zweites Plätzchen darauf legen und mit den Fingern dem Rand entlang leicht zusammendrücken.

Rahm zum köcheln bringen und den feingeschnitten Schnittlauch zugeben. Madagaskarpfeffer zugeben und mit etwas Salz abschmecken. 2-3 Minuten köcheln lassen.

Ravioli 3-4 Minuten in knapp siedendem Salzwasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, auf einen vorgewärmten Teller geben und die Sauce darüber nappieren.







