

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta Porca Miseria

Raviolis met cantharel, salie en beurre noisette (voorgerecht)

Ingrediënten 4 personen

300 gram Semolino di Grano Duro Rimacinato, 3 eieren, snufje zout, 200 gram cantharellen of eekhoorntjesbrood, 2 sjalotjes, 1 teen Lautrec knoflook, 1 takje peterselie, 1 takje dragon, 12 gepelde walnoten, 12 krullen Parmigiano Reggiano, 100 gram goede boter (bijv. beurre D'Isigny doux), 12 blaadjes salie uit de tuin, olijfolie en P&Z

Bereiding

Leg het meel op het werkblad en maak een kuil. Breek de eieren in de kuil en voeg zout toe. Werk van binnen uit de eieren door het meel en kneed tot een glanzend en terugverend deeg ontstaat. Laat afgedekt met plasticfolie minimaal 30 minuten rusten in de koelkast. Eerste keer? Kijk op www.pastamaken.nl

Maak de paddenstoelen schoon en snijd en brunoise. Hak de sjalot en knoflook ragfijn en hak de peterselie fijn. Haal de blaadjes (+/- 12) dragon van het takje en laat ze heel. Zet in olijfolie de sjalot aan en laat 3 minuten zweten. Voeg op hoog vuur de knoflook en paddenstoelen toe en laat snel slinken. P&Z en groene kruiden op het laatst toevoegen en het mengsel af laten koelen.

Draai met de pastamachine mooie dunne vellen pasta. Leg op de vellen een dessertlepel vulling en maak de randen vochtig met eiwit. Dek af met een vel en steek uit of snijd met een pastasnijder. Druk de randen goed aan met de vinger of met de bolle kant van een vork .

Kook de ravioli, afhankelijk van de dikte van het deeg, ongeveer 3 minuten in gezouten kokend water (ze moeten boven komen drijven).

Smelt in een sauteuse de roomboter en voeg de salieblaadjes toe. Laat de boter een karamelkleur krijgen (niet te donker, dan krijg je beurre noir).

Serveer 3 raviolis per persoon op een mooi groot bord (ik gebruik grote borden met een kleine “kuil” in het midden) en nappeer met de beure noisette . Leg de salieblaadjes bovenop de raviolis en werk af met een draai uit de pepermolen, 3 halve walnoten en drie mooie dunne krullen (truffelschaaf of verbogen kaasschaaf) Parmigiano Reggiano.

Dit gerecht is erg lekker door de vulling van paddenstoelen met een lichte hint van dragon en de salieboter.

Wijnkeuze

De beurre noisette en de kruiden vragen om een krachtige wijn. Mocht u nog een fles Mas de Daumas Gassac in uw kelder hebben liggen, dan is dit een uitstekend moment om ‘m te ledigen. De tonen van venkel in deze wijn passen perfect bij dit gerecht. Denk anders aan Pouilly-Fuissé, Montrachet of iets van dat kaliber. Geef gerust wat meer geld uit dan normaal: u heeft er hard voor gewerkt.

Gall&Gall:	Pouilly-Fuissé Joseph Drouhin	21.99
Buyyourwine.com:	Batârd-Montrachet Grand Cru Olivier Leflaive	199,75
Albert Heijn:	Saint-Véran Antonin Rodet	12,99

© Giorg'io Bollo di Rabbia 2014