Filet vom Pitztaler Milchkalb mit Ravioli und Pfifferlingsrahm

4 Stk. Filet

Salz, Pfeffer

Thymian

Evtl. Zitronenschale

Ravioli

Teig:

250 g Mehl

1 Ei

2 Dotter

1 El Olivenöl

2 El Wasser

Muskat, Salz

Füllung:

1 El Creme fraiche

1 El gesch. Zwiebeln

Kräuter

Salz, Pfeffer

Sauce:

200 g Pfifferlinge

2 El gesch. Zwiebeln

½ l Jus oder Suppe

1/8 l Sahne

Salz, Pfeffer

Kräuter

Olivenöl