

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11.06.2025** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Verena Lehmann

Avocado-Ravioli mit karamellisierter Burrata, Minzpesto und Erdbeeren

Zutaten für zwei Personen

Für die Avocado-Ravioli:

2 Eier
 100 g Mehl
 50 g Hartweizengrieß
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl, Hartweizengrieß, ein Vollei und ein Eigelb mit etwas Öl und Salz vermengen. Gut durchkneten nach Bedarf etwas lauwarmes Wasser zum Nudelteig geben. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe einer Küchenmaschine dünn ausrollen. Mit einem Servierring runde Nudelplatten ausstechen. Je einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen und mit einer weiteren Nudelplatte verschließen. Ein Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin 3 Minuten kochen und abschöpfen.

Für die Füllung:

2 Avocados
 2 Knoblauchzehen
 1 Limette, Saft
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Gemeinsam mit der Avocado in einen hohen Behälter geben und mit dem Pürierstab vermengen. Mit 3 Esslöffel Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Minzpesto:

30 g Parmesan, aus mikrobiellem Lab
 8 Stiele Minze
 10 g Pinienkerne
 2 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen. Parmesan, Minzblätter und Pinienkerne in den Zerkleinerer geben. Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer.

Für die Fertigstellung:

100 g Erdbeeren
 1 Burrata, aus mikrobiellem Lab
 1 EL Zucker

Burrata mit Zucker bestreuen. Mit Hilfe eines Flambierbrenners den Zucker karamellisieren lassen. Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.