

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024 ▪  
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Viktoria Fuchs



Cornelia Poletto

**Handgemachte „Dosen-Ravioli“ alla cavionara**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Ravioliteig:**

2 Eier, Kl. M  
125 g Semola di grano duro  
75 g Mehl, Type 00  
1 Prise feines Meersalz

Das Mehl mit Semola mischen, auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier in die Mulde schlagen und Salz zufügen. Die Zutaten mit den Händen zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und einige Minuten kaltstellen. Wenn möglich, den Teig für eine Stunde kaltstellen.

**Für die Füllung:**

4 Eier  
20 g Parmesan  
100 ml Sahne  
2 Blatt Gelatine  
Muskatnuss, zum Reiben  
Feines Meersalz, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier trennen, Eigelb auffangen und das Eiweiß später verwenden. Parmesan reiben. Sahne steif schlagen. Die Eigelbe über heißem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die eingeweichte Gelatine in der warmen Eigelbmasse auflösen, danach die Masse kalt schlagen. Mit dem geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Einen Esslöffel der geschlagenen Sahne unterheben. Abdecken und kaltstellen.

**Für die Fertigstellung der Ravioli:**

Eiweiß, von oben  
Semola di grano duro, zum Ausrollen

Den Pastateig mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Teig auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1 TL Füllung mit etwas Abstand darauf geben. Die Zwischenräume mit verquirtem Eiweiß bestreichen und mit einem weiteren Teigdeckel belegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Raviolistempel ausstechen. Einen Topf Wasser aufkochen und salzen. Hitze leicht reduzieren, Ravioli hineingeben und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Sauce in einer Pfanne erhitzen, die gegarten, abgetropften Ravioli hineingeben und durchschwenken.

**Für die Sauce:**

1 Schalotte  
50 g kalte Butter  
50 ml Crème fraîche  
30 ml trockener Weißwein  
30 ml franz. Wermut  
250 ml Fischfond  
¼ Bund Schnittlauch  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In 1 TL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, einkochen lassen. Fischfond hinzugeben und um gut die Hälfte einkochen lassen. Mit Crème fraîche und der übrigen Butter montieren. Mit Salz abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben.

**Für den Babyspinat:** Spinat waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Babyspinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g Babyspinat  
2 Schalotten  
Pflanzenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Die Ravioli in zwei leeren, großen Kaviardosen (oder anderen leeren, flachen Dosen) anrichten.  
10 g Kaviar  
Mit je einer Nocke Kaviar fertig stellen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.