

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juli 2025**
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Antonie Letizia Tür

Erbsen-Minz-Ravioli mit Weißweinschaum und Erbsenpüree

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Semola Rimacinata + Semolina,
zum Ausrollen
1 TL Salz

Den Hartweizengrieß mit 100 ml Wasser und dem Salz vermischen. Teig kneten, bis er glatt und gleichmäßig ist. Je länger der Teig bearbeitet wird, desto geschmeidiger wird er am Ende. Anschließend in Folie wickeln und zum Ruhen beiseitelegen.

Für die Füllung:

350 g aufgetaute TK-Erbsen
1 Zitrone, Abrieb & Saft
100 g Ricotta
30 g italienischer Hartkäse
4 Zweige Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Minze hacken, Hartkäse reiben. Erbsen in einem Topf mit Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abgießen und pürieren. Anschließend etwa 2/3 davon mit dem Ricotta, Hartkäse, etwas Zitronenabrieb, einem Spritzer Zitronensaft und Minze vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche pürierte Erbsen für das Püree verwenden.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Teig ganz fein mit Hilfe einer Nudelmaschine ausrollen. Die Füllung mit einem Löffel in 3 cm Abständen in der Mitte der Teigplatte verteilen. Den Teig zuklappen, festdrücken und die einzelnen Ravioli mit einem Teigrädchen trennen.

Die fertigen Ravioli in ausreichend gesalzenem und siedendem Wasser (nicht sprudelnd) geben und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für das Püree:

100 g pürierte Erbsen von oben
50 g zimmerwarme Butter
3 EL Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die restlichen pürierten Erbsen in ein hohes Gefäß geben und Sahne und Butter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles so lange mixen, bis eine feine Masse entsteht. Optional in einen Spritzbeutel umfüllen, so dass das Püree später schön angerichtet werden kann.

Für den Weißweinschaum:

2 weiße Champignons
2 Schalotten
100 g kalte Butter
Butter, zum Anbraten
125 ml Sahne
125 ml Weißwein
65 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und grob hacken. Schalotten abziehen, fein schneiden und mit dem Lorbeerblatt und den Champignons ca. 2 Minuten leicht ohne Röstaromen in etwas Butter anschwitzen. Mit Wein ablöschen und den Wein zu 2/3 reduzieren lassen. Anschließend Fond und Sahne dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sauce weiter reduzieren lassen. Abschließend passieren und die kalte Butter stückweise mit einem Stabmixer einarbeiten.

Für die Garnitur:

Einige Erbsensprossen

Sprossen als Garnitur nutzen.

Je fünf gleichgroße Ravioli auf Teller verteilen und den Weißweinschaum darüber geben. Das Püree als einzelne Tupfen daneben geben und mit Sprossen garniert servieren.