

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juni 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Andrea Pröpper

Erbsen-Ravioli mit Ziegenkäsekern, grünem Spargel, karamellisiertem Rhabarber und Beurre blanc

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

2 Eier, Größe L
 1 EL Olivenöl
 150 g Semola
 50 g Weizenmehl
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Teig anschließend abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

120 g TK-Erbsen
 1 Schalotte
 ½ Zitrone, Abrieb
 80 g Ziegenfrischkäse, mit mikrobiellem Lab
 1 EL Butter
 1 EL Sahne
 100 ml Gemüsefond
 ½ Bund Minze
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse mit der Sahne glatt rühren, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur Verwendung kaltstellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. In der Butter glasig anschwitzen. Erbsen hinzufügen und 4–5 Minuten mitgaren. Dabei nach Bedarf etwas Gemüsefond angießen. Anschließend die Erbsen mit der Minze und dem Zitronenabrieb fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

1 Ei

Pastateig dünn ausrollen und in zwei gleich große Bahnen teilen. Auf eine Teigbahn in gleichmäßigem Abstand kleine Portionen der Füllung setzen und die Zwischenräume leicht mit Wasser oder Eiweiß befeuchten. Die zweite Teigbahn vorsichtig darüberlegen, dabei möglichst wenig Luft einschließen. Teig rund um die Füllung sorgfältig andrücken und eingeschlossene Luft herausdrücken. Anschließend mit einem runden Ausstecher oder Messer die Ravioli ausstechen oder schneiden und die Ränder fest verschließen. Die fertigen Ravioli auf einer bemehlten Fläche kurz ruhen lassen, bevor sie weiterverarbeitet werden. Reichlich gesalzenes Wasser in einem großen Topf erhitzen und die Ravioli kurz kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für den grünen Spargel:

3 Stangen grüner Spargel
 1 EL neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Piment d'Espelette
 Salz, aus der Mühle

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen nach Bedarf leicht schälen. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin bei mittlerer bis hoher Hitze anbraten, bis er bissfest gegart ist und noch leichten Biss hat. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

Für den karamellisierten Rhabarber:

1 Stange Rhabarber
30 g Butter
Weißwein, zum Ablöschen
30 g Zucker
1 Vanilleschote

Rhabarber schälen und in feine Scheiben oder kleine Würfel schneiden. Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Butter hinzufügen und kurz aufschäumen lassen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark einrühren und den Rhabarber hinzufügen. Kurz darin schwenken bzw. leicht dünsten, bis er leicht weich ist, aber noch Struktur hat.

Für die Beurre blanc:

1 große Schalotte
½ Zitrone, Saft & Abrieb
100 g eiskalte Butter
50 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Mit dem Weißwein und dem Gemüsefond in einem Topf aufkochen und auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Kurz vor dem Servieren die Sauce erneut leicht erwärmen und die kalte Butter nach und nach unter ständigem Rühren einmontieren, bis eine cremige Emulsion entsteht. Mit Zitronensaft, Zitronenabrieb, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Beet Erbsensprossen

Gericht mit Sprossen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.