

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. April 2026
ChampionsWeek ▪ "Weiße Küche" mit Robin Pietsch



Ina Makowsky

Ravioli mit Burrata-Füllung, Béchamelsauce, weißem Spargel und Shimeji

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

5 Eier
150 g Mehl
50 g Semola
1 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Drei der Eier trennen. Eigelb auffangen, Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb und zwei Volleier mit Mehl, Semola, Olivenöl, einer Prise Salz und Muskat vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und einige Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung und Fertigstellung:

1 Limette, Abrieb
200 g Burrata
50 g Parmesan
1 Ei
50 g Mie de Pain, französische Semmelbrösel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Für die Füllung Burrata, Mie de Pain, Limettenabrieb und Parmesan, in eine Schüssel geben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und in 10 cm breite Streifen schneiden. Die Füllung mit einem Kaffeelöffel oder Spritztüte in kleinen Häufchen gleichmäßig und in kleinen Abständen reihenförmig auf den Streifen verteilen. Das Ei verquirlen. Die Ränder des Teigs mit Eigelb leicht bepinseln und den Teig längs zuklappen. Mit der Hand leicht andrücken, indem man die Häufchen unterteilt. Mit einem runden Ausstecher halbmondförmig ausstechen, einzeln aufstellen und leicht andrücken, damit sie stehen bleiben. In Salzwasser al dente kochen.

Für die Shimeji:

60 g weiße Shimeji
1 Knoblauchzehe
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und zerteilen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Shimeji in Butter mit Knoblauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cappellacci direkt aus dem Nudelwasser hinzugeben und in der Pfanne mit den Pilzen schwenken

Für den Spargel:

½ Bund weißer Spargel
½ Zitrone, Saft
Butter, zum Schwenken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel schälen. Spargelspitzen abschneiden. Stange in feine Streifen hobeln. Beides in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Für die Béchamelsauce: Butter und Mehl in einem Topf anschwitzen. Milch hinzugeben und glattrühren. Lorbeerblatt zugeben aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.

½ Zitrone, Saft

25 g Mehl

25 g Butter

250 ml Milch

50 ml trockener Weißwein

1 Lorbeerblatt

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

4 Gänseblümchen, alternativ andere

weiße essbare Blüten