

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. Juni 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Teigtaschen aus aller Welt" von Zora Klipp



Sabrina Paul

Gestreifte Ravioli mit Garnelen-Füllung, Trüffelsauce, Sommergemüse, Schnittlauch-Öl und Korallenhippe

Zutaten für zwei Personen

Für den hellen Nudelteig:

2 Eier
 200 g Mehl, Type 00 + Mehl, für die Arbeitsfläche
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich alles miteinander verbunden hat. Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für den roten Nudelteig:

1 Ei
 200 g Mehl, Type 00 + Mehl, für die Arbeitsfläche
 20 ml Rote-Bete-Saft
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Alle Zutaten gut miteinander verkneten, bis sich alles miteinander verbunden hat. Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einwickeln und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnelen-Füllung:

100 g küchenfertige Garnelen, ohne Kopf und Schale
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Ei, Größe M
 30 g Doppelrahmfrischkäse
 1 EL Sahnemeerrettich
 1 Prise Chilipulver
 Ggf. Semmelbrösel, zum Binden
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und hacken. Schale der Zitrone fein abreiben und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen. Garnelen entdarmen, trocken tupfen und grob schneiden. Das Ei trennen und das Eiweiß zur Seite stellen. Es wird zum Verschließen der Ravioli benötigt. Knoblauch, Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, Eigelb, Garnelenfleisch, Frischkäse und Sahnemeerrettich in einem Blitzhacker kurz fein mixen. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für das Sommergemüse:

1 Karotten
 ½ Kohlrabi
 ½ Fenchelknolle
 2 Stangen grüner Spargel
 1 Stange Porree
 2 EL Butter
 100 ml Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotte und Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Spargel von den Enden befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

Fenchel putzen. Fenchel und Porree in feine Streifen schneiden.

Gemüse in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsefond ablöschen und bissfest garen.

Für die Fertigstellung:

Mehl, zum Ausrollen
Salz, aus der Mühle

Nach der Ruhezeit wird der helle Teig durch die Nudelmaschine gedreht und auf mittlere Dicke ausgerollt. Ggf. immer etwas Mehl nutzen, damit der Teig nicht klebt.

Den roten Teig ebenfalls auf gleiche Dicke ausrollen und zu Fettuccine schneiden. Diese mit etwas Wasser in gleichmäßigen Abständen auf den hellen Teig kleben, Mehl darüber streuen (damit der Teig nicht an der Maschine kleben bleibt) und wieder auf breiter Dicke beginnen, den Teig durch die Nudelmaschine zu drehen. Die Nudelplatte sollte nun sehr dünn ausgerollt werden. Mit einem Ravioliausstecher auf der einen Nudelplatte „vormarkieren“, wo die Füllung platziert werden muss.

Füllung in kleinen Häufchen auf dem Teig verteilen und mit einer zweiten Lage bedecken. Mit dem Ravioliausstecher ausstechen und die Ränder mit Eiweiß luftdicht verschließen. In gesalzenen Wasser etwa 2 Minuten kochen.

Für die Trüffelsauce:

1 schwarzer Sommertrüffel
1 Schalotte
20 g Butter
100 ml Sahne
250 ml Fischfond
50 ml Weißwein
1 Msp. Sojalecithin
20 g Mehl

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf in Butter anschwitzen. Mehl einrühren, mit Wein, Fond und Sahne ablöschen. Etwas Trüffel hacken oder reiben und hinzufügen. Anschließend mit Lecithin andicken und in eine Siphonflasche einfüllen. Restlichen Trüffel reiben oder hobeln und als Garnitur verwenden.

Für das Schnittlauch-Öl:

½ Bund Schnittlauch
100 ml Sonnenblumenöl

Schnittlauch grob hacken und zusammen mit dem Sonnenblumenöl in ein Gefäß geben und mit dem Pürierstab gründlich mixen. Anschließend durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter passieren.

Für Korallenhippe:

120 ml Rote-Bete-Saft
120 ml neutrales Öl
27 g Mehl, Type 405
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft, Öl, Salz, Pfeffer und Mehl miteinander vermengen und mit einem Schneebesen glatrühren. Eine Pfanne ohne Öl heiß werden lassen und die Flüssigkeit mit einer Kelle in die Mitte der heißen Pfanne gießen. Die Flüssigkeit so lange braten lassen, bis kein Wasser mehr spritzt. Die Chips nun vorsichtig lösen und auf einem vorbereiteten Küchenpapier platzieren, um diese zu entfetten und auskühlen zu lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF sind **Garnelen** aus folgenden Fanggebieten zu empfehlen (Stand: Mai 2025):

- 1. Wahl: Vietnam Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger, Garnele (Penaeus vannamei) und Tiger-Garnele (Penaeus monodon)
- 1. Wahl: Europa Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie