

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 3. September 2026 ▪
Tagesmotto „Aus dem Wald“ mit Viktoria Fuchs



Sabine Pfeiffer

Getröffelte Steinpilz-Ravioli mit Salbeibutter und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

3 Eier, Größe M
 1 EL Olivenöl
 200 g Mehl, Type 405
 1 Prise Salz

Den Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen, glatten Pastateig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und möglichst 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen und in gleich große Teigbahnen schneiden.

Für die Steinpilz-Füllung und die gebratenen Steinpilze:

400 g Steinpilze
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Abrieb
 2 EL Ricotta
 10-20 g Parmesan
 Olivenöl, zum Anbraten
 2 Zweig glatte Petersilie
 1 Zweig Thymian
 1 TL Steinpilzpulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan fein reiben. Petersilie hacken. Thymianblättchen abzupfen und hacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Hälfte der Steinpilze putzen, klein würfeln und hinzufügen. Pilze kräftig anbraten, bis die austretende Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian würzen. Alles leicht abkühlen lassen, dann mit Zitronenabrieb, Ricotta, Parmesan, gehackter Petersilie und Steinpilzpulver vermengen.

Die übrigen Steinpilze putzen, je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden und in einer weiteren Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Auf eine Teigbahn die vorbereitete Füllung portionsweise in kleinen Häufchen mit einem Abstand von etwa 4 cm setzen. Die Teigränder zwischen den Füllungen leicht mit Wasser befeuchten. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und die Luft um die Füllung herum sorgfältig herausdrücken. Teigbahnen rund um die Füllung fest andrücken und die Ravioli mit einem Ausstecher oder Teigrädchen ausformen. Die Ränder nochmals sorgfältig verschließen, damit die Füllung beim Garen nicht austritt. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen. Sobald sie an die Wasseroberfläche steigen und der Teig bissfest gegart ist, mit einer Schaumkelle herausheben. Abtropfen lassen. Etwas Kochwasser für die Fertigstellung aufbewahren.

Für die Salbeibutter:

100 g Butter
 12 Blätter Salbei
 2 EL Kochwasser, von oben

Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Salbeiblätter hinzufügen und einige Minuten mitbraten, bis die Butter eine goldbraune Farbe annimmt und ein nussiges Aroma entwickelt. Salbei knusprig werden lassen. Die abgetropften Ravioli mit etwas Kochwasser zur Salbeibutter geben und vorsichtig schwenken.

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan

Parmesan fein reiben und in kleinen Häufchen mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen für etwa 5-7 Minuten goldbraun backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen, damit die Parmesanchips knusprig werden.

Für die Garnitur:

1 TL schwarzer Sommertrüffel

Trüffel über das Gericht hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.