

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2026**
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Henning Hoffstedde

**Getrüffelte Steinpilz-Ravioli in Nussbutter mit
Ofentomaten und Panko-Haselnuss-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

½ schwarzer Sommertrüffel
 2 Eier
 1 TL Olivenöl
 100 g Mehl, Type 00
 100 g Semola
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Semola, Eier, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Nach Belieben etwas frisch geriebenen Trüffel einarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

Für die Steinpilz-Füllung:

1 kleine Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 80 g Ricotta
 40 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 1 EL Butter
 1 EL Olivenöl
 200 g getrocknete Steinpilze
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze einweichen, trocken tupfen und fein hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch glasig anschwitzen. Pilze zugeben und kräftig anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Pfanne vom Herd ziehen. Käse reiben. Käse und Ricotta unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Ofentomaten:

200 g Kirschtomaten
 2 Knoblauchzehen
 ½ Zitrone, Abrieb
 2 EL Olivenöl
 1 Zweig Thymian
 1 TL Kreuzkümmelsamen
 ½ TL getrockneter Oregano
 ½ TL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden.

Tomaten mit Olivenöl, Kreuzkümmel, Oregano, Zucker, Thymian und Zitronenabrieb vermengen, salzen und pfeffern. Auf ein Backblech geben und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten.

Für den Panko-Haselnuss-Crunch:

25 g Butter
 15 g Haselnüsse
 40 g Panko
 Salz, aus der Mühle

Haselnüsse hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen, Panko goldbraun rösten und Haselnüsse kurz mitrösten. Leicht salzen und auf einem Blech auskühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

½ schwarzer Sommertrüffel	Teig dünn ausrollen und in gleichmäßige Bahnen schneiden. Füllung portionsweise auf eine Teigbahn setzen, mit einer zweiten Bahn bedecken, Ränder gut andrücken und Ravioli ausstechen. Ravioli etwa 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen.
1 Zitrone, Abrieb	
30 g Butter	Butter in einer Pfanne goldbraun werden lassen. Salbeiblätter und etwas Zitronenabrieb zugeben. Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und in der Nussbutter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.
1 Zweig Salbei	Ravioli auf Tellern anrichten. Ofentomaten darauf verteilen. Mit Panko-Haselnuss-Crunch bestreuen und etwas frisch geriebenen Trüffel darüber geben.
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.