

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. August 2025 ▪**
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Jacek Jankowski

Grüne Ravioli mit Ziegenfrischkäse-Füllung und flüssigem Eigelb, Mandel-Minz-Pesto und in Zitronenbutter sautierte Kirschtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

80 g Spinat
 2 Eier
 1 Zweig glatte Petersilie
 2-3 Minzblätter
 100 g Mehl, Type 00
 50 g Semola
 1 Prise Salz

Den Spinat kurz in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut ausdrücken.

Mehl und Semola mit Salz vermengen. Spinat und Kräuter mit den Eiern in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern. Dann alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig kann ruhen, bis die Füllung fertig ist.

Für die Füllung

1 Zitrone, Abrieb
 150 g Ziegenfrischkäse, aus mikrobiellem Lab
 1-2 EL Crème fraîche
 1 TL Honig
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Ziegenfrischkäse mit Crème fraîche, 2 TL Zitronenabrieb, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel geben.

Für die Fertigstellung:

4 Eier
 Salz, aus der Mühle

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Teig ausrollen und in Quadrate schneiden. Jeweils ein Quadrat auf eine Ravioliform legen (alternativ über einen Anrichtering), dann mit je einem dem Eigelb und der Füllung befüllen. Mit einem zweiten Quadrat wird der Ravioli geschlossen und anschließend mit einem runden Ausstecher ausgestochen.

Ravioli im kochendem Salzwasser 2 Minuten garen.

Für das Pesto:

2 Knoblauchzehen
 100 ml Olivenöl
 100 g geschälte Mandeln
 1 EL Haferflocken
 40-50 g Minze
 20 g Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Alle Zutaten mit einem Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Für die Zitronenbutter und Tomaten:

200 g Kirschtomaten
1 Zitrone, Abrieb & Saft
100 g Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in eine Pfanne geben und etwas braun werden lassen. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Dann halbieren und den Saft auspressen. 1 TL Zitronenabrieb sowie Zitronensaft nach Geschmack zur Butter geben. Tomaten zugeben und schwenken. Kurz vor dem Servieren die Ravioli in der Butter schwenken. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

1 EL geschälte Mandeln
2-3 Minzblätter

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und als Garnitur verwenden. Minze ebenfalls als Garnitur verwenden.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.