▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. November 2026 ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Katherina Gleich

Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter, Amarettini und Kürbiskernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
3 Eier
1-2 EL Olivenöl
180 g Semola
120 g Weizenmehl, Typ 405
1-2 TL Salz

Das Eier, Öl, Semola, Mehl und Salz in die Küchenmaschine geben und alles für ca. 4 Minuten kneten. Danach mit den Händen den Teig weiterkneten und schlagen, bis er glatt ist und glänzt. Ca. 10-15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:
300 g Hokkaido-Kürbis
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
1 Ei
50 g Ricotta
1 EL Butter
15 g Hefeflocken
1 Prise Chilipulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis putzen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Butter zerlassen und die gewürfelte Schalotte darin glasig braten. Kürbiswürfel und Knoblauch dazugeben, salzen und pfeffern und mit Zitronenabrieb und Chili würzen. Alles ohne Deckel ca. 20 Minuten weichkochen. Ggf. etwas Wasser oder Fond zugeben.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eiweiß anderweitig verarbeiten. Eigelb, Ricotta und Hefeflocken unter die Kürbismasse heben. Mit etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung:
Mehl, für die Arbeitsfläche
Semola, für die Arbeitsfläche

Die Arbeitsfläche mit Mehl und Semola bestreuen. Ein Drittel des Teiges abstechen und durch die Nudelmaschine geben. Es werden zwei gleichgroße Teigbahnen benötigt. Eine Teigbahn mit der Kürbis-Füllung belegen. Teigbahnen übereinanderlegen und mit einem Ravioli-Ausstecher ausstechen, andrücken und mit einer Gabel verschließen. Ravioli in kochendem Wasser etwa 2-4 Minuten garen. Direkt aus dem Wasser in die Salbeibutter geben und schwenken.

Für die Salbeibutter:
150 g Butter
1 Bund Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei niedriger Hitze schmelzen. Salbei in feine Streifen schneiden und zur Butter geben. Alles bei niedriger Hitze schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:
50 g Amarettini
50g Kürbiskerne
1 Beet Kresse

Amarettini mit einem Nudelholz zerdrücken und Kürbiskerne hacken. Kresse zupfen. Amarettini, Kürbiskerne und Kresse als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.