

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2026** ▪
Tagesmotto „Kürbis“ mit Nelson Müller



Simone Schäffler

**Kürbis-Ricotta-Ravioli mit Salbei-Nussbutter,
Kürbiswürfeln und Feldsalat mit Kernöl-Dressing**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

3 Eier
 300 g Hartweizengrieß
 Salz, aus der Mühle

Die Eier und Grieß zu einem geschmeidigen Teig mit Hilfe einer Küchenmaschine vermengen. Anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Pastateig dünn ausrollen und zu gleichmäßigen Teigbahnen legen.

Für die Füllung und Fertigstellung:

½ Hokkaido-Kürbis
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 250 g Ricotta
 100 ml trockener Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 Olivenöl, zum Braten
 1 Msp. Zimt
 Chiliflocken, zum Abschmecken
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis vom Kerngehäuse befreien, Fruchtfleisch in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten.

Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer anderen Pfanne in Olivenöl anbraten. Wenn der Kürbis etwas Farbe angenommen hat mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Kochen lassen bis er weich ist. Ricotta mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -abrieb, Muskat, Chili und Zimt abschmecken. Kürbis mit Schalotten und Knoblauch in die Ricotta-Masse geben und mit dem Mixer zu einer homogenen Masse pürieren.

Nudelteig mit einem Ravioliausstecher ausstechen, mit Kürbis-Ricotta-Masse füllen und gut verschließen. Ravioli in kochendes Salzwasser geben und garen.

Für die gebratenen Kürbiswürfel:

½ kleiner Hokkaido-Kürbis
 ½ Zitrone, Abrieb & Saft
 Olivenöl, zum Braten
 1 Msp. Zimt
 Chiliflocken, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis vom Kerngehäuse befreien, Fruchtfleisch in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl garen. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und etwas Chili würzen. Mit Zitronensaft und -abrieb verfeinern.

Für die Salbei-Nussbutter:

120 g Butter
 2 Zweige Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter im Topf schmelzen und Salbei hinzugeben. Butter zu einer Nussbutter bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat
2 EL Kürbierkerne
2 EL Agavendicksaft
100 ml Tafellessig
3 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat gründlich waschen und trocken schleudern.

Etwas Wasser mit Agavendicksaft, Essig, Salz und Pfeffer vermischen über den Feldsalat geben. Kernöl darauf geben und mischen. Den Salat mit Kürbiskernen garnieren.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Parmesan reiben und vor dem Servieren über die Ravioli streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.