

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2025**  
**Tagesmotto „Italienische Klassiker“ mit Cornelia Poletto**



**Daniela Schrick**

**Ravioli di ricotta e spinaci mit Zitronenschaum und Rucola-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Pasta:**

2 Eier  
2 EL Öl

200 g Mehl, Type 405  
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig anschließend bis zur weiteren Verarbeitung ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

100 g Babyspinat  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
80 g Ricotta  
1 EL Butter

Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Anschließend in einer Pfanne in Butter andünsten. Babyspinat hinzufügen und kurz mitdünsten. Die Mischung gemeinsam mit Frischkäse in ein Gefäß geben und mit einem Pürierstab vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

1 EL Butter

Pastateig ausrollen und mit einer runden Form ausstechen. Die Kreise jeweils mit etwas Füllung belegen und einen weiteren Ravioli-Teig darüberlegen. Den Rand gut festdrücken. Ravioli anschließend in einem Topf mit gesalzenem Wasser garkochen. Vor dem Servieren in Butter schwenken.

**Für den Zitronenschaum:**

1 Schalotte  
½ Zitrone, Saft  
1 TL Butter  
200 g Frischkäse  
¼ L Gemüsefond

Chiliflocken, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. In Butter andünsten und mit Fond ablöschen. Kurz aufkochen lassen und anschließend Zitronensaft und Frischkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Kurz vor dem Anrichten mit dem Mixstab aufschäumen.

**Für den Salat:** Rucola putzen, waschen und trocknen. Tomaten halbieren. Für die

80 g Rucola  
5-6 kleine, bunte Tomaten  
1 EL dunkler Balsamicoessig  
1 TL mittelscharfer Senf

1 TL flüssig Honig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vinaigrette Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig mit einander vermengen.  
Den Salat kurz vor dem Anrichten zur Vinaigrette geben und mit Salz und  
Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Das Gericht in folgender Reihenfolge anrichten: Ravioli, erneut etwas  
½ Zitrone, Abrieb  
50 g Parmesan  
Zitronenschaum und anschließend den Rucola-Salat. Das fertige Gericht  
mit Zitronenabrieb und Parmesan garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.