

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

- 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

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

- ½ Zitrone, Abrieb
- 50 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.