

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Juli 2025 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche" mit Viktoria Fuchs



Elke Hedtheyer

Ravioli mit Frischkäse-Serrano-Füllung, Zitronenschaum und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Größe M
1 EL Olivenöl
200 g doppelgriffiges Mehl

Das Mehl, Eier und Olivenöl zu einem Nudelteig verarbeiten, in Folie wickeln und kalt stellen.

Für die Füllung:

3 Scheiben Serranoschinken
100 g Frischkäse
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Friskäse mit Salz und Pfeffer verrühren. Serrano in etwas Öl in einer Pfanne kurz anbraten. Serrano klein schneiden und in den gewürzten Friskäse mischen, beiseite stellen.

Für die Fertigstellung:

40 g Hartweizengrieß
Salz, aus der Mühle

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmachine und Grieß dünn ausrollen. Zwei Bahnen bereitlegen, die Füllung auftragen, Rand mit Wasser bepinseln und Teig überlappen. Mit einem Raviolirädchen oder einem Ausstecher Ravioli ausschneiden. Ravioli ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen.

Für den grünen Spargel:

8 Stangen grüner Spargel
Butter, zum Anbraten
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel putzen, die Enden abschneiden und in einer Pfanne mit Öl, etwas Butter und Zucker ca. 8 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
1 Schalotte
100 ml Sahne
50 g kalte Butter
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
100 ml Weißwein
50 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
1 Prise Piment d'Espelette
1 TL Lecithin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und würfeln. Schalottenwürfel in einer Pfanne in Öl dünsten, Wein, Fond und Lorbeerblatt dazugeben und bei kleiner Hitze um die Hälfte reduzieren. Zitronenschale und Zitronensaft, Sahne und Lecithin hinzufügen und 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Piment d'Espelette abschmecken. Durch ein Sieb passieren und nach und nach kalte Butterwürfel mit einem Pürierstab einarbeiten.

Für die Garnitur: Zitronenschale abreiben und über das Gericht geben.
1 Zitrone, Abrieb

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.