

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Juli 2025** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Angélique Leunissen

**Ravioli mit Kapern-Tomaten-Oliven-Füllung,
Parmesansauce und Parmesan-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
 1 EL Olivenöl
 200 g Weizenmehl + Mehl zum
 Ausrollen
 2 Prisen Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Mehl in die Küchenmaschine geben, eine Mulde in die Mitte machen und die Eier leicht hineinschlagen. Salz und Olivenöl dazugeben und Teig zu einer homogenen Masse verkneten. Eine Kugel formen und im Kühlschrank für circa 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

100 g entkernen schwarze Oliven
 30 g eingelegte Tomaten in Öl
 15 kleine Kapern
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Paniermehl
 Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und mit Tomaten, Oliven, Kapern, Paniermehl und Salz in einen Mixer geben, gut mixen und kaltstellen.

Für den Chip:

200 g Parmesan

Parmesan auf ein Backblech mit Backpapier reiben, in die gewünschte Form bringen und für 10 Minuten im Ofen knusprig ausbacken.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Einen großen Topf mit Salzwasser erhitzen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem bemehlten Ravioliausstecher runde Nudelplatten ausstechen. Je einen Teelöffel Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser bestreichen und mit einer weiteren Nudelplatte verschließen. Die Ravioli im Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Sauce:

220 g Parmesan
 400 ml Sahne, min. 15% Fett
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne in einem Topf erwärmen. Parmesan reiben, zur Sahne geben, mit Pfeffer würzen und aufkochen. Sauce circa 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

¼ Bund glatte Petersilie

Petersilie zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.