

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. August 2025 ▪  
Vorspeise mit Johann Lafer**



**Sven Riese**

**Ravioli mit Gorgonzola-Frischkäse-Füllung, Salbeibutter und gerösteten Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

4-5 Eier  
400 g Mehl, Type 00  
20-30 g Hartweizengrieß  
Salz, aus der Mühle

Das Mehl und Hartweizengrieß auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mit einer Gabel langsam vom Inneren nach außen verrühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten. Sobald sich der Teig zusammenfügt ca. 8–10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen.

**Für die Füllung:**

1 Knoblauchzehe  
1 Zitrone, Abrieb & Saft  
100 g Gorgonzola  
100 g Frischkäse  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch, Gorgonzola und Frischkäse in einer Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Dann etwa 6–8 Tropfen Zitronensaft sowie  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zitronenabrieb hinzufügen. Noch einmal gut umrühren und die Masse nach Geschmack mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse etwa 10 Minuten ruhen lassen.

**Für die Fertigstellung:**

Salz, aus der Mühle

Die Füllung auf einer Teighälfte in regelmäßigen Abständen verteilen – am besten mithilfe eines Spritzbeutels. Die Bereiche um die Füllung herum leicht mit Wasser einpinseln, damit die Ravioli beim Kochen nicht aufgehen. Den Teig vorsichtig über die Füllung klappen, die Zwischenräume gut andrücken und die Ravioli mit einem Messer oder einer speziellen Form ausschneiden. Die Ränder der Ravioli mit einer Gabel leicht andrücken – das sieht nicht nur schöner aus, sondern sorgt auch dafür, dass sie beim Kochen besser zusammenhalten und nicht auslaufen. Ravioli in Salzwasser al dente garen.

**Für die Salbeibutter:**

100 g Butter  
1 Bund Salbei

Butter in einer Pfanne langsam schmelzen lassen. Darauf achten, dass die Butter nicht verbrennt, sonst schmeckt sie leicht bitter. Salbei hacken und einige Blätter im Ganzen in die geschmolzene Butter geben. Die Butter mit dem Salbei 2–3 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann. Danach die Hitze erhöhen, bis die Butter eine goldbraune Farbe annimmt und nussig duftet.

**Für das Topping:**

1-2 TL Walnüsse

Walnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze langsam rösten, bis sie leicht gebräunt und aromatisch sind. Anschließend die Walnüsse über das fertige Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.