

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2025** ▪
„3 Pflichtzutaten: Birne, Walnuss, Tramezzini“ mit Cornelia Poletto



Thomas Bößem

**Ravioli mit Birnen-Gorgonzola-Füllung, Walnuss-Butter
und Tramezzini-Bruschetta**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

3 Eier
 Olivenöl, bei Bedarf
 250 g Mehl, Type 00
 60 g Hartweizengrieß
 Salz, aus der Mühle

Das Mehl und Hartweizengrieß mit einer Prise Salz vermengen. In der Mitte eine Mulde formen. Eier trennen. Zwei Eigelbe und ein Eiweiß hineingeben und verquirlen. Ggf. etwas Olivenöl hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und sofort in Frischhaltefolie eingewickelt in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

125 g milder Gorgonzola
 75 g Ricotta
 2 Birnen
 1 Zitrone, Abrieb
 1 EL Butter
 50 g Puderzucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Birnen entkernen und schälen, dann in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Birnenwürfel hinzugeben und mit dem Puderzucker leicht karamellisieren lassen. Gorgonzola und Ricotta in eine Schüssel geben und mit den Händen zerdrücken. Birnenwürfel hinzugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Nach 15 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen und halbieren. Beide Teile dünn zu etwa 5 cm breiten Bahnen ausrollen. Im Abstand von etwa 5 cm jeweils 1 TL der Füllung auf eine der Bahnen geben und die andere Bahn darüberlegen. Den Teig so andrücken, dass in den Ravioli keine Luft mehr verbleibt. Die Ravioli ausstechen oder zuschneiden und etwa 3 Minuten in heißem Salzwasser kochen.

Für die Butter:

100 g Butter
 80 g Walnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

50 g Walnüsse fein mahlen. Butter in einer Pfanne bei hoher Hitze zum Schmelzen bringen. Sobald sich ein Schaum auf der Butter bildet, die Hitze reduzieren und weiterköcheln lassen, bis sich der Schaum wieder auf dem Boden absetzt und die Butter eine goldbraune Farbe annimmt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die gemahlenen Walnüsse hinzugeben und die Ravioli darin schwenken. Die übrigen Walnüsse grob hacken und rösten.

Für das Bruschetta:	Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomaten vierteln und möglichst von den Kernen befreien. Basilikum hacken. Alles mit einem Schuss Olivenöl vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 20 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Tramezzini mit Olivenöl bestreichen und in der Pfanne rösten. Die Masse aus dem Kühlschrank auf dem gerösteten Brot anrichten und sofort servieren.
2 Scheiben Tramezzini	
150 g Cherrytomaten	
1 kleine rote Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	
2 EL Olivenöl	
¼ Bund Basilikum	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
Für die Garnitur:	Das Gericht mit Rucola und geriebenem Montello garnieren. Mit Pfeffer würzen.
50 g Rucola	
50 g Montello	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
	Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.