

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. Juli 2026 ▪
**Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Zucchini, Zitrone, Pinenkerne“
 mit Nelson Müller**



Cornelia Koall

**Ravioli mit Zitronen-Pinienkern-Ricotta-Füllung und
geschäumter Zucchini-Sauce**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier
 140 g Mehl, Type 00

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen.

Zwei Eigelbe und ein Vollei mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für die Füllung:

2 Zitronen, Abrieb & Saft
 1 Salzzitrone
 1 Ei
 150 g Ricotta
 30 g Parmesan
 150 g Pinienkerne
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne 5 Minuten in einer Pfanne oder im Backofen rösten, dann grob hacken.

Frische Zitronen heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Zitronensaft auspressen. Salzzitrone hacken. Parmesan reiben. Alle Zutaten vermengen. Masse mit Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Den Teig dünn ausrollen, bis Stufe 6. Zwei Teigbahnen auslegen. Auf eine Bahn in einem Abstand von 6 cm kleine Häufchen mithilfe eines Spritzbeutels oder Löffel setzen. Zweite Teigbahn darüberlegen und Luft herausstreichen. Dann rund ausstechen und in Salzwasser al dente garen.

Butter in einer Pfanne schmelzen und Ravioli vor dem Servieren darin schwenken.

Für den Zucchini-sauce:	Zucchini außen mit Schale im Viereck abschneiden, so dass Kerne in der Mitte übrigbleiben. Zucchini würfeln, Kerne entsorgen.
1-2 Zucchini	
1 Schalotte	Schalotte abziehen und in etwas Butter andünsten. Mit Wermut und Gemüsefond ablöschen. Wenn das Gemüse weich ist, pürieren. Crème fraîche, Milch und Sahne unterrühren. Zum Schluss mit Lecithin aufschäumen.
1 Zitrone, Abrieb & Saft	
1 EL Butter	
150 g Crème fraîche	
150 ml Sahne	Sauce mit Muskat, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken.
150 ml Milch	
500 ml Gemüsefond	
2 cl Wermut	
1 Msp. Lecithin	
Muskatnuss, zum Reiben	
Piment d'Espelette, zum Würzen	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	
Für die Garnitur:	Gericht mit Erbsenkresse garnieren.
1 Beet Erbsenkresse	
	Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.