

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 10. Dezember 2025**

**„Drei Pflichtzutaten: Knollensellerie, Austernpilze, Piemonteser Haselnüsse“
mit Viktoria Fuchs**



Kathrin Deininger

Ravioli mit Austernpilzfüllung, Salbei-Nussbutter, sautierten Austernpilzen, Sellerie-Espuma und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
1 TL Olivenöl
100 g Semola
100 g Mehl, Type 00
Muskatnuss, zum Reiben
1 Prise Salz

Für den Nudelteig das Mehl mit Semola, Eiern, Olivenöl, einer Prise Salz und etwas Muskatnuss vermengen und kühl stellen.

Für die Füllung:

250 g Austernpilze
25 g getrocknete Austernpilze
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
150 g Ricotta
50 g Parmesan
Butter, zum Anbraten
Olivenöl, zum Anbraten
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Austernpilze in warmem Wasser einweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Einige frische Austernpilze beiseitelegen, restliche Pilze fein hacken und mit Schalotte und Knoblauch in einer heißen Pfanne in Olivenöl und Butter anbraten. Parmesan reiben.

Ricotta mit der Pilzmasse, getrockneten Austernpilzen und Parmesan vermengen und mit Thymian, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Beiseitegelegte Pilze in einer weiteren Pfanne sautieren.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Nudelteig nach und nach dünner ausrollen. Pilzfüllung auf einer Nudelbahn verteilen und mit einer weiteren Nudelbahn bedecken. Mit einem Ravioli-Ausstecher Ravioli herstellen. Die Ravioli in gut gesalzenem Wasser 4-5 Minuten kochen.

Für das Sellerie-Espuma:

200 g Knollensellerie
200 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
200 ml Gemüefond
10 ml Wermut
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen, klein würfeln und in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Salzen und pfeffern. Mit Wermut ablöschen und mit Sahne und Gemüefond aufgießen. Sellerie weichkochen, anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Creme in eine Espumaflasche abfüllen und mit einer Patrone aufschäumen.

Für die Salbei-Nussbutter: Butter mit Salbei in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen.
100 g Butter
½ Bund Salbei
Salz, aus der Mühle

Leicht salzen. Einige Salbeiblätter herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Diese später zum Garnieren verwenden. Die Pasta in der Salbei-Nussbutter vor dem Servieren schwenken.

Für die Garnitur: Haselnüsse klein hacken und in einer Pfanne rösten. Leicht salzen.
50 g Parmesan
2 EL Piemonteser Haselnüsse
Salz, aus der Mühle

Parmesan fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.