

▪ **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 Gemüsefond
 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 Gemüsefond aufgießen. Sellerie weichkochen, anschließend pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Creme in eine Espumafflasche abfüllen und mit einer Patrone aufschäumen.

Für die Salbei-Nussbutter:

100 g Butter
½ Bund Salbei
Salz, aus der Mühle

Butter mit Salbei in einen Topf geben und eine Nussbutter herstellen. Leicht salzen. Einige Salbeiblätter herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Diese später zum Garnieren verwenden. Die Pasta in der Salbei-Nussbutter vor dem Servieren schwenken.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan
2 EL Piemonteser Haselnüsse
Salz, aus der Mühle

Haselnüsse klein hacken und in einer Pfanne rösten. Leicht salzen. Parmesan fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.