

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2026** ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Karin Schmeck

Ravioli mit Burrata-Füllung und Tomaten-Carpaccio

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
 160 g Semola
 80 g Weizenmehl, Type 00
 Olivenöl, zum Verfeinern
 1 Prise Salz

Die Eier mit Semola, Mehl und Salz zu einem glatten Nudelteig verarbeiten. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Olivenöl einarbeiten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu zwei dünnen Bahnen ausrollen.

Für die Füllung:

50 g Serrano Schinken in Scheiben
 160 g Burrata
 30 g Parmesan
 Ggf. Paniermehl, zum Andicken
 Gerebelter Oregano, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben, Burrata fein zupfen. Schinken schneiden und alles miteinander vermengen. Masse mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Masse zu weich sein, etwas Paniermehl einarbeiten.

Für die Fertigstellung:

1 EL Butter
 2 Zweige Thymian

Ravioli-Füllung auf die ausgerollten Teigbahnen geben. Eine zweite Nudelbahn darauflegen und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Dabei die Kanten gut verschließen.

Ravioli in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten kochen.

Thymian in eine Pfanne geben, Butter zufügen und eine Thymian-Nussbutter herstellen. Ravioli vor dem Servieren darin schwenken.

Für das Tomaten-Carpaccio:

2-3 rote Tomaten
 2 Frühlingszwiebeln
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 50 ml milder weißer Balsamicoessig
 1 TL Honigsenf
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch pressen.

Knoblauch, Balsamico, Honigsenf, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl zugeben. Alles vor dem Servieren über das Tomaten-Carpaccio geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.