

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2025 ▪**
„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Cornelia Poletto



Kurt Daibenzeiher

**Ravioli mit Kürbis-Füllung, gebratenen Kürbisspalten
geschäumter Kräutersauce und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
1 EL Olivenöl
100 g Semola
50 g Mehl, Type 00
Kurkuma, zum Färben
Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola mit Mehl, Öl, Salz, etwas Kurkuma und 2 Eiern mit einer Küchenmaschine oder mit der Hand kneten bis ein Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Im Kühlschrank in Folie ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine möglichst dünne Teigplatten für die Ravioli herstellen.

Für die Füllung:

200 g Hokkaido
1 Zitrone, Saft
50 g Montello
40 g Ricotta
50 ml Sahne
Olivenöl, zum Marinieren
Brauner Zucker, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis, bis auf zwei Spalte, in Würfel schneiden und mit einer Prise Zucker, Salz und etwas Olivenöl marinieren. Anschließend auf ein Backblech im Backofen garen, bis die Stücke weich und leicht geröstet sind. Im Mixer mit etwas Sahne cremig mixen. Montello reiben. Ricotta und fein geriebenen Montello unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Zitronensaft für die Frische abrunden. Die Masse in einen Spritzbeutel geben.

Für den Kürbis:

2 Kürbisspalten, von oben
Neutrales Öl, zum Anbraten

Kürbis in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für die Sauce:

20 g Risottoreis
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Montello
100 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
25 ml Weißwein
25 ml Wermut
150 ml Gemüsefond
1 EL Lecithin
2 Zweig Rosmarin
2 Zweig Thymian
4-5 Blätter Salbei
1 TL Pfefferkörner
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und mit den Kräutern in Butter kurz anbraten. Mit Wein und Wermut ablöschen. Risottoreis und Pfefferkörner zugeben. Kurz reduzieren und mit Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Sahne eincießen, Montello zugeben und weiter reduzieren lassen bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren und abschmecken. Evtl. Lecithin hinzugeben. In eine Espuma-Flasche einfüllen, eine Kapsel eindrehen und gut schütteln. Ggf. warmhalten.

Für den Salat: Feldsalat gründlich waschen.

100 g Feldsalat
100 ml dunklen Balsamico

1 EL Honig

1 EL mittelscharfer Senf

100 ml Rapsöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Kürbiskerne mit etwas Zucker anrösten und etwas salzen.

Granatapfelkerne über den Salat geben.

1 EL Kürbiskerne

1 EL Granatapfelkerne

Zucker, zum Abschmecken

Salz, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.