

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. August 2026 ▪**
Leibgericht mit Alexander Kumptner



Christina Schomburg

Ravioli mit Lachsfüllung, Kräutersauce und Mangold

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

2 Eier
 200 g Mehl
 Semola, zum Ausrollen
 Salz, aus der Mühle

Die Zutaten zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine und Semola auf Stufe 6 dünn ausrollen.

Für die Füllung:

250 g Lachsfilet, ohne Haut
 ½ Limette, Saft
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Dill
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 1 TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fisch fein würfeln. Kräuter hacken, Limettensaft auspressen. Alle Zutaten mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Den Nudelteig mit einem runden Ausstecher ausstechen. Jeweils etwas Füllung auf eine Seite des Kreises geben. Teig umklappen und Ravioli gut verschließen. Ravioli für 5 Minuten in Salzwasser garen.

Für die Kräutersauce:

½ Zwiebel
 30 g Butter + 1 EL Butter
 50 ml Sahne
 125 ml Gemüsefond
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Dill
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel und Kräuter in Butter in einem Topf anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und 30 g kalte Butter einrühren. Vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für den Mangold:

250 g Mangold
 ½ Zwiebel
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Mangold waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln und Mangold darin für ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Muskat würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF Fischratgeber ist **Lachs** (pazifischer) aus folgendem Fanggebiet zu empfehlen (*Stand Juli 2026*):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorboscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)