

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Mai 2026**
Tagesmotto „Feta“ mit Zora Klipp



Medine Tunc

Ravioli mit Pistazien-Feta-Füllung, Zitronen-Salbei-Butter und grünem Spargel

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

2 Eier
 ½ EL Olivenöl
 150 g Mehl, Type 405
 50 g Hartweizengrieß
 1 Prise Salz

Das Mehl und Hartweizengrieß mischen und eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und Salz hineingeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 8-10 Minuten kräftig kneten, bis er elastisch ist. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung und Fertigstellung:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 100 g Feta
 20 ml Milch
 1 TL Ahornsirup
 2 TL ungesüßte Pistazienmus, 100 %
 Pistazie
 120 g naturbelassene Pistazienkerne
 2 Zweige Dill
 2 Zweige Thymian
 2 Zweige glatte Petersilie
 Tonkabohne, zum Reiben
 Rauchsalz, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle

Dill, Thymian und Petersilie grob hacken. Feta, Milch, Pistazienmus, Pistazien, Kräuter, Zitronenabrieb und Zitronensaft in einem Mixer zu einer homogenen, cremigen Masse pürieren. Mit Ahornsirup, Tonkabohne, Rauchsalz und Pfeffer abschmecken.

Pasteteig ca. 1–2 mm dünn ausrollen. Kleine Portionen der Füllung auf den Teig setzen, zweite Teigplatte darüberlegen, Luft herausdrücken und Ravioli ausstechen. Ravioli in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Etwas Pastawasser aufbewahren.

Für die Zitronen-Salbei-Butter:

1 Zitrone, Abrieb & Saft
 4 EL Butter
 3 EL Pastawasser, von oben
 6 Salbeiblätter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, Salbeiblätter kurz knusprig braten und herausnehmen. Zitronensaft, Zitronenabrieb und Pastawasser zugeben, schwenken und leicht emulgieren lassen.

Ravioli vor dem Servieren kurz in der Zitronen-Salbei-Butter schwenken. Salbeiblätter mit anrichten.

Für den grünen Spargel:

1 Bund grüner Spargel
 6 Kirschtomaten
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle

Spargel putzen, unteres Drittel abschneiden. Spargel in Butter braten und mit Salz würzen. Kurz vor dem Servieren Kirschtomaten hinzugeben und schwenken.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Abrieb
 1 EL gehackte Pistazien

Gericht mit Zitronenabrieb und Pistazien garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.