

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Januar 2026 ▪**  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



Katharina Anglewitz

**Ravioli mit Ricotta-Füllung, Knoblauchschaum, Schnittlauch-Öl, Ofen-Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Käse-Chip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ravioli:**

3 Eier, Größe M

1 EL Olivenöl

200 g Mehl, Type 00

100 g Semola + Semola zum Ausrollen

1 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten, dann 15 Minuten kaltstellen.

**Für die Füllung**

1 Zitrone, Abrieb & Saft

200 g Ricotta

50 g italienischer Hartkäse mit mikrobiellem Lab

1-2 Zweige Schnittlauch

1-2 Zweige Thymian

1-2 Zweige Rosmarin

1-2 Zweige Oregano

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und 1 TL Saft auspressen. Käse fein reiben. Kräuter fein schneiden, mit den restlichen Zutaten vermischen und abschmecken, bis zur Verwendung kühl stellen.

**Für die Fertigstellung:**

Nudelteig dünn ausrollen, mit einem Teelöffel die Füllung im Abstand von ca. 3 cm darauf verteilen und zu Ravioli formen. Ca. 2 Minuten im heißen Wasser garen.

**Für den Knoblauchschaum:**

1 Knoblauchknolle

1 EL kalte Butter

100 ml Milch

50 ml Sahne

50 ml Gemüsefond

1 Msp. Lecithin

Salz, aus der Mühle

Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehen abziehen und in einem Topf mit der Milch und dem Fond ca. 10 Minuten weichkochen. Alles pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL kalte Butter dazugeben und kräftig aufschäumen. Ggf. Lecithin für den Stand.

**Für das Schnittlauch-Öl:**

1 Bund Schnittlauch

50-100 ml neutrales Öl

Schnittlauch etwas zerkleinern und mit dem Öl pürieren. Durch ein feines Sieb abtropfen lassen. Wichtig: Nicht ausdrücken, da das Öl sonst trüb wird.

**Für die Tomaten:** Tomaten mit Öl, Salz, Pfeffer und Zucker mischen. Alles in eine kleine Auflaufform geben und ca. 10 Minuten im heißen Ofen karamellisieren.

150 g Kirschtomaten  
3 EL Olivenöl  
2 EL brauner Zucker  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Pinienkerne:** Pinienkerne in einer Pfanne rösten.

20 g Pinienkerne

**Für den Chip:** Käse fein reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech

geben. In den Backofen schieben und ca. 6 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.