

▪ **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. Dann die Haut entfernen.
- 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.
- 20 g italienischer Hartkäse mit mikrobiellem Lab
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.