

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Mai 2026** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



**Stephan Korte**

**Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, Salbeibutter und gerösteten Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**  
 2 Eier, Größe L  
 150 g Mehl, Type 00  
 15 g Hartweizengrieß  
 1 TL Salz

Das Mehl, Hartweizengrieß, Eier und Salz in eine Küchenmaschine geben und etwa 4-5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Füllung:**  
 200 g Spinat  
 150 g Ricotta  
 20 g Parmesan  
 Neutrales Öl, zum Anbraten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat in einer Pfanne mit etwas Öl erhitzen, bis dieser zusammenfällt. Anschließend herausnehmen und fein hacken. Parmesan reiben. Ricotta, Spinat und Parmesan in eine Schüssel geben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Fertigstellung:**

Den Nudelteig halbieren und beide Hälften mit der Küchenmaschine bis zur dünnsten Stufe ausrollen. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und kleine Portionen auf den Nudelteig setzen. Den zweiten Teig darüberlegen, andrücken und Ravioli in gewünschter Form ausschneiden. Ravioli in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten al dente kochen.

**Für die Salbeibutter:**  
 100 g Butter  
 1 Bund Salbei

Butter in einer Pfanne langsam schmelzen. Salbei hinzufügen und die gekochten Ravioli darin schwenken.

**Für die Walnüsse:**  
 50 g Walnüsse

Walnüsse grob hacken und in einer separaten Pfanne ohne Öl anrösten.

**Für die Garnitur:**  
 10 g Parmesan

Parmesan reiben und über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.