

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Juni 2026** ▪
Vorspeise mit Björn Freitag



Peter Külpmann

**Raviolo all'uovo mit Ricotta-Steinpilz-Füllung,
 Salbeibutter und frittiertem Salbei**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
 1-2 EL Olivenöl
 100 g Weizenmehl, Typ 00
 100 g Semola
 1 Prise Salz

Das Mehl und Semola mit einer Prise Salz auf der Arbeitsfläche oder in einer Schüssel vermengen. In der Mitte eine Mulde formen und die Eier sowie das Olivenöl hineingeben. Zutaten von der Mitte aus nach und nach zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend in Frischhaltefolie wickeln und möglichst 30 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

2 Eier
 100 g Ricotta
 50 g Parmesan
 10 g getrocknete Steinpilze
 1 TL Steinpilzpulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Getrocknete Steinpilze in warmem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und fein hacken. Ricotta, Parmesan und die eingeweichten Steinpilze in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer sowie etwas Steinpilzpulver abschmecken und zu einer homogenen Füllung verrühren. Auf die vorbereiteten Teigkreise portionsweise kleine Häufchen der Ricotta-Steinpilz-Füllung auftragen. Eier trennen und die Eigelbe auffangen. In die Mitte jeder Portion vorsichtig ein Eigelb setzen. Teigränder leicht mit Wasser anfeuchten, ein zweites Teigblatt darüberlegen und die Ränder sorgfältig andrücken, sodass die Füllung vollständig eingeschlossen ist.

Ravioli in reichlich gesalzenem Wasser etwa 3 Minuten garen – das Eigelb sollte im Inneren noch weich und flüssig sein.

Für die Salbeibutter:

6 Blätter Salbeiblätter
 100 g Butter
 2 EL Nudelkochwasser, von oben

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und leicht bräunen lassen, bis sie eine nussige Note entwickelt. Anschließend die Salbeiblätter hinzufügen und kurz in der Butter aromatisieren. Nudelkochwasser hinzufügen und die Sauce leicht aufemulgieren. Ravioli vorsichtig in der Salbeibutter schwenken und sofort anrichten.

Für den gebackenen Salbei:

6 große Salbeiblätter
 1 Ei
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 60 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 ½ TL Zucker
 ½ TL Salz

Mehl mit Salz, Zucker und Backpulver vermengen. Ei hinzufügen und nach und nach so viel Wasser einrühren, bis ein zähflüssiger, dicklicher Teig entsteht. Salbeiblätter gründlich abbrausen und sorgfältig trockenwedeln bzw. trockentupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne oder einem kleinen Topf erhitzen. Salbeiblätter durch den Teig ziehen, überschüssigen Teig leicht abtropfen lassen und im heißen Öl von beiden Seiten kurz goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

Parmesan reiben und Gericht damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.