

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Januar 2026 ▪
Vorspeise mit Zora Klipp



Jens Geltz

**Raviolo mit Garnelen-Frischkäse-Füllung,
Garnelenschaum und Walnuss-Panko-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli

1 Ei
125 g Hartweizengrieß
125 g Weizenmehl
1 Prise Salz

Das Mehl, Hartweizengrieß, Ei und eine Prise Salz mit der Küchenmaschine verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie für 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

3 Riesengarnelen, mit Schale
1 Knollensellerie
2 Karotten
100 g Butter
200 g Frischkäse
200 ml Sahne
100 ml Wermut
½ Bund Schnittlauch
5 Zweige Thymian
½ Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Riesengarnelen von der Schale befreien und entdarmen.

Zwei von den Garnelen mit Frischkäse und Sahne im Multizerkleinerer zu einer Farce verarbeiten. Eine Garnele klein hacken. Sellerie und Karotten schälen, in feine, kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Kleingeschnittene Garnele hinzugeben. Mit Wermut ablöschen, salzen und pfeffern und zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Anschließend durch ein feines Sieb abgießen und den Bratensud in einem Topf auffangen. Schnittlauch, Estragon und Thymian grob hacken und mit dem Rest vermengen.

Für die Fertigstellung:

1 Ei
Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen verarbeiten. Die Füllung im Abstand von ca. 4 cm auf einer Bahn platzieren. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Den Teig rundherum mit Eigelb bestreichen und die zweite Bahn passgenau darüberlegen und fest und luftfrei andrücken. Ravioli ausstechen und den Rand mit einer Gabel andrücken. Ravioli in Salzwasser garen, bis sie aufsteigen. Zuletzt nochmal in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken.

Für den Garnelenschaum:

Garnelenkarkassen, von oben
Bratensud, von oben
2 Schalotten
200 ml Sahne
1 Msp. Lecithin
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und kleinschneiden. Den Bratenfond (von oben) mit den Garnelenkarkassen zu den Schalotten geben und aufkochen lassen. Durch ein Sieb passieren. Sahne und Lecithin zugeben, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Zum Schluss den Schaum mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für den Crunch:

50 g Butter
100 g Walnüsse
100 g Panko

Walnüsse fein hacken und mit Panko in Butter rösten.

Für die Garnitur:

2 küchenfertige Riesengarnelen
50 g Parmesan
50 g Erbsensprossen
Fleur de sel, zum Würzen

Garnelen in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Parmesan reiben. Garnelen, geriebenen Parmesan und Erbsensprossen als Garnitur verwenden. Mit Fleur de sel würzen.

Ravioli auf Tellern platzieren, mit dem Schaum bedecken, den Crunch darüber streuen, geriebenen Parmesan darüber verteilen und mit Erbsensprossen und der gebratenen Garnele garnieren.



Laut WWF sind tropische **Garnelen** genannt, aus folgenden Gebieten zu empfehlen (*Stand Januar 2026*):

- 1. Wahl: Vietnam (Aquakultur: Bio-Aquakultur, White Tiger Garnelen (*Penaeus vannamei*) und Tiger-Garnele (*Penaeus monodon*))
- 1. Wahl: Europa (Aquakultur: Kreislaufanlagen mit Biofloc-Technologie)