

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Februar 2026 ▪**
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Maximilian Sormani

**Raviolo mit Pilzfüllung, Parmesansauce und gebratenen
Kräuterseitlingen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
 200 g Mehl, Type 00
 15 g Hartweizengrieß
 1 Prise Salz

Das Mehl, den Hartweizengrieß und die Eier zu einem glatten Teig kneten. 15 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung:

60 g Kräuterseitlinge
 1 Zitrone, Abrieb
 ½ Zwiebel
 2 EL Ricotta
 10 g Parmesan
 1 EL Butter
 1 Bund Petersilie
 1 Zweig Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze säubern und klein schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Parmesan reiben. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Butter und Thymian anbraten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann mit Ricotta, Parmesan, Salz und Pfeffer zu einer Masse verarbeiten. Mit gehackter Petersilie und Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Fertigstellung:

1 Prise Salz

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kurz durchkneten und mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit etwas Mehl bestäuben und mit einem Glas zwei Kreise ausstechen. Auf einen Kreis etwas Füllung geben und mit etwas Wasser und einer Gabel verschließen. In Salzwasser al dente garen.

Für die Sauce:

100 g Parmesan
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und in etwas Butter auflösen. Mit etwas Pastawasser vermengen und glattrühren.

Für die Deko:

20 g Kräuterseitlinge
 Öl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer in ausreichend Öl anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.