

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. März 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



André Bloeute

Ravioli mit Pilzfüllung, Tomatensauce, Zuckerschoten und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

300 g Mehl, Type 00
 50 g Hartweizengrieß
 2 Eier, Kl. M
 2 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Das Mehl, Grieß und Salz vermengen. Eine Mulde bilden, das Ei und Olivenöl hineingeben und mit der Hand vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Füllung:

100 g braune Champignons
 150 g Austernpilze
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 50 g Parmesan
 2 EL Butter
 100 ml Weißwein
 50 g Walnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze, Schalotten und Knoblauch hinzugeben. So lange bei mittlerer Hitze braten, bis das Wasser verdampft ist. Mit Weißwein ablöschen und wieder einkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben. Pilz-Mischung, Parmesan und Walnüsse in den Mixer geben und alles zu einer Masse mixen. Füllung in einen Spritzbeutel füllen.

Füllung auf den ausgerollten Nudelteig geben und Ravioli herstellen. In Salzwasser al dente kochen.

Für die Tomatensauce:

500 ml passierte Tomaten
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 30 g Basilikum
 20 g Oregano
 15 g brauner Zucker
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und reiben. In das Olivenöl geben und mit braunem Zucker und Salz würzen. Wenn die Schalotten glasig sind mit Tomaten ablöschen und alles einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum und Oregano klein hacken und in die fertige Sauce geben. Sauce pürieren und ggf. durch ein Sieb passieren.

Für die Zuckerschoten:

100 g Zuckerschoten
 Salz, aus der Mühle
 Eiswasser

Zuckerschoten 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Anschließend direkt in eine Schüssel mit Eiswasser geben. In Rauten schneiden.

Für die Walnüsse:

100 g Walnüsse
 25 g brauner Zucker

Walnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten. Zucker hinzugeben und leicht schmelzen. 100 ml Wasser hinzufügen und karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.