

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. März 2021** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Ann-Kristin Rausch

Steinpilz-Ravioli mit Petersilienöl und Parmesan

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
 150 g doppelgriffiges Mehl
 4 Eier

Zwei Eier trennen. Aus Mehl, 1 Ei und 2 Eigelben in einer Küchenmaschine einen Nudelteig kneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank kaltstellen

Für die Füllung:
 2 Handvoll getrocknete Steinpilze
 1 Schalotte
 1 TL Butter
 75 g Ricotta
 15 ml Weißwein
 1,5 EL Haselnüsse, gehackt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Füllung Steinpilze in ca. 75 ml heißem Wasser einweichen und anschließend sehr klein schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter anbraten. Steinpilze hinzugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und das Einweichwasser der Steinpilze hinzugeben. Masse einkochen lassen und vom Herd nehmen.
 Haselnüsse in einer weiteren Pfanne kurz anrösten und mit der Steinpilzmasse, Ricotta und einem 1 Eigelb vermischen. Dafür sollte die Masse nicht mehr zu heiß sein und schon etwas abgekühlt. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig ausrollen und rund ausstechen. Etwas von der Füllung darauf geben. Teig am Rand mit Wasser befeuchten und zu Ravioli zusammenfalten. Mit einer Gabel am Rand das Muster eindrücken. Die Ravioli in Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Anschließend eine Pfanne aufstellen und Butter bräunen. Ravioli nochmal kurz in der Pfanne schwenken.

Bei Interesse 2 Ravioli zusätzlich mit einem leicht angetauten Eigelb füllen.

Für das Petersilienöl:
 50 ml Olivenöl
 3 Stängel Petersilie
 ¼ TL Meersalz
 ¼ Knoblauchzehe
 75 g Parmesan
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie mit Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Meersalz in einem Standmixer kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2 frische Kräuterseitlinge Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten
6 Cherrytomaten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Etwas braune Butter Parmesan grob hobeln und auf einem Backblech kleine Häufchen legen.
4 Scheiben Schinken (San Daniele) Cherrytomaten und Schinken mit auf das Blech legen. Blech etwa 7
75 g Parmesan Minuten zu Parmesanchips, gebackenen Tomaten und knusprigen
Salz, aus der Mühle Schinken ausbacken.
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.