▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. Dezember 2023 ▪
Tagesmotto „Vegetarisches Wintergericht“ mit Nelson Müller

Anna Eberl

Ziegenkäse-Preiselbeer-Ravioli mit Grünkohlpesto und karamellisierten Nüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:
1 Ei
200 g Mehl
1 EL Olivenöl
1 TL Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Salz und Öl in die Mulde geben und alles zu einem glatten, leicht glänzenden Teig verarbeiten. Teig etwas ruhen lassen, danach durch die Nudelmaschine geben und dünn ausrollen.

Für die Füllung:
125 g Ziegenfrischkäse
1 kleine Zwiebel
50 g Parmesan
1 EL Preiselbeermarmelade
2 EL neutrales Öl
Salz, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Parmesan reiben. Parmesan, Ziegenfrischkäse, Preiselbeermarmelade und die angeschwitzten Zwiebeln zu einer homogenen Masse verarbeiten und nach Geschmack mit Salz würzen.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig mit Hilfe eines runden Ausstechers ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Füllung auf die Teigkreise geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Nüsse:
5 g Zedernüsse
5 g Pinienkerne
5 g Sonnenblumenkerne
5 g gehackte Walnüsse
5 g gehackte Haselnüsse
2 TL Rohrzucker

Nüsse in einer beschichteten Pfanne ca. 5 Minuten anrösten. Dann Zucker über die Nüsse streuen und karamellisieren lassen. Auf einem Backblech mit Backpapier auskühlen lassen.

Für das Grünkohlpesto:
250 g Grünkohl
50 g Haselnüsse
25 g Walnüsse
25 g Sonnenblumenkerne
1 Zitrone, Saft
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohl gründlich wachen und das Blattgrün von den Stücken schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Grünkohl mit dem Saft marinieren. Knoblauch abziehen und klein würfeln. Nüsse in einem Mörser gegebenenfalls mahlen. Grünkohl, Nüsse, Knoblauch, Sonnenblumenkerne und Öl in einen Mixer geben und pürieren. Je nach Wunsch mehr oder weniger Öl hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
80 g Parmesan
Etwas Walnussöl

Parmesan reiben. Gericht mit Parmesan und Walnussöl garnieren.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.