# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2022 ▪
# Vegetarische Küche mit Johann Lafer

**Benita Meinen**

## Selbstgemachte Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung, Zitronen-Espuma und geröstetem Ciabatta

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**
2 Eier
125 g Nudelgrieß
2 EL Nudelgrieß, zum Ausrollen
75 g Mehl
1 Prise Salz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
Eier, Nudelgrieß, Mehl und Salz vermengen und einen glatten Nudelteig herstellen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten in den Kühlschrank legen. Ravioliteig mithilfe der Nudelmaschine ausrollen und Kreise ausstechen.

**Für die Ricotta-Spinat-Füllung:**
150 g Blattspinat
4 Cocktailtomaten, mit Grün
1 Zwiebel
50 g Parmesan
110 g Ricotta
Butter, zum Braten
2 EL Sahne
1 Prise Piment
1 Zweig Thymian
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blattspinat waschen, trockenschleudern, dann kurz pürieren. Spinat in eine Schüssel geben und Ricotta, Sahne, Piment, Muskat, Salz und Pfeffer zufügen. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben. Parmesan und Zwiebeln unterrühren und alles gut miteinander vermengen. Ricotta-Füllung auf die ausgestochenen Kreise geben, Ravioli verschließen und den Rand mit einer Gabel andrücken. Ravioli 4 Minuten in Salzwasser kochen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Ravioli darin schwenken. Tomaten mit dem Thymian ebenfalls kurz in der Pfanne schwenken.

**Für den Zitronen-Espuma:**
1 Zitrone
1 Limette
1 Orange
1 Ei
100 g Sahne
100 ml Zitronen-Olivenöl
70 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitrone und Limette abreiben. Danach Zitrone und Orange halbieren, jeweils den Saft auspressen und auffangen. Ei, Zitronensaft, Orangensaft, Zitronenabrieb und Limettenabrieb, Sahne, Salz und Pfeffer pürieren. Währenddessen langsam Zitronen-Olivenöl sowie Olivenöl hinzufügen. Alles weiter aufschäumen. Dann Sud in die Espumaflasche geben. Über Kopf Kapsel aufdrehen und schütteln. Bis zum Servieren kaltstellen.

**Für das Ciabatta:**
½ Ciabatta
4 Cocktailtomaten
3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl

Knoblauch abziehen. Ciabatta in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Ofen kross backen. Dann mit einem Teil des Knoblauchs einreiben und mit Olivenöl beträufeln. Cocktailtomaten waschen und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch kurz schwenken. Beim Anrichten mit zum Ciabatta geben.

**Für die Garnitur:**
50 Spinat

Spinat waschen und trockenschleudern. Grobe Stiele entfernen und dann zur Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.