

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2021** ▪
Tagesmotto „Bella Italia“ mit Cornelia Poletto



Berta Carrasco Grau

Raviolo aperto di mare

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

100 g Pasta-Mehl
 (oder feiner Hartweizengries)

2 Eier
 ¼ Bund Salbei
 Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. Mehl mit einem ganzen Ei und einem Eigelb vermischen, bis ein elastischer Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und kaltstellen.

Salbeiblätter abzupfen. Teig zu zwei Bahnen auf dünnster Stufe ausrollen. Auf eine Bahn die Salbeiblätter legen. Die zweite Bahn darauflegen und erneut dünn ausrollen. Mit zwei großen, runden Dessert-Ringen zwei große Kreise ausstechen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Pasta-Kreise nacheinander im Salzwasser gar kochen.

Für die Sauce:

6 Riesengarnelen, mit Schale
 1 kleine Dose Cannellini-Bohnen
 1 Knoblauchzehe
 100 ml trockener Weißwein
 300 ml Gemüsefond
 ¼ Bund Salbei

Salbeiblätter abzupfen. Garnelen schälen, entdarmen, waschen und trockentupfen. Die Schalen in einen kleinen Topf mit einer Knoblauchzehe und etwas Salbei geben und leicht anrösten. Mit Weißwein ablöschen. Wein einkochen lassen und Fond hinzugeben. Sud kurz köcheln lassen.

Garnelenschalen und den Salbei aus der Brühe herausholen und Bohnen zu der Brühe geben. Alles erneut erwärmen und fein pürieren. Die Brühe zu einer cremigen Sauce einkochen.



Laut WWF sollten Sie auf Garnelen zurückgreifen, die aus der **Bioaquakultur** oder aus der **Zucht der Zero-Input Systeme** aus Südostasien (außer Indien) stammen und beim Kauf auf eine ASC-, Bio- oder Naturland-Zertifizierung achten.

Für die Garnelen:

1 Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 ¼ Bund Salbei
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salbeiblätter abzupfen. Garnelenfleisch (von oben) mit Butter, einer ganzen Knoblauchzehe und etwas Salbei vorsichtig anbraten. Die Garnelen sollten nicht komplett gegart werden, da sie später in der Brühe nachgaren. Je nach Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

¼ Bund Salbei

Salbeiblätter abzupfen.

Garnelen in der Mitte der Teller anrichten und mit der heißen Sauce bedecken. Mit einem Pasta-Kreis die Sauce abdecken und mit Salbei garnieren. Das Gericht servieren.