

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. Februar 2021 ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Christoph Bölke

Ravioli mit Ziegenkäse-Birnen-Walnuss-Füllung und Ziegenkäsesauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
200 g Weizenmehl

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle formen. Eier hineingeben und mit dem Mehl zu einem Teig verrühren. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche ausgiebig per Hand durchkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

200 g Ziegenfrischkäse
1 reife Birne
1 Zitrone
60 g Walnusskerne
Butter, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Birne schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Walnusskerne grob hacken und zusammen mit der Birne kurz in Butter in einer Pfanne anbraten. 1-2 Esslöffel der Birnen-Walnuss-Mischung abnehmen und für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Masse mit dem Ziegenfrischkäse vermischen und alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft bzw. Zitronenabrieb abschmecken.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mithilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Nudelplatten walzen. Diese rund ausstechen und in die Mitte der ausgestochenen Nudelplatten die Füllung geben. Ravioli zusammenfalten, mit einer Gabel die Ränder andrücken und in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Ziegenkäsesauce:

75 g Ziegenfrischkäse
200 ml Ziegenmilch
1 Msp. flüssiger Honig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ziegenfrischkäse zusammen mit der Ziegenmilch in einen Topf geben, gut verrühren und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce kurz einreduzieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.