▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. August 2021 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller

Dagmar Chwalczyk

Ravioli mit Kartoffel-Minz-Füllung, Salbeibutter und frittierten Salbeiblättern

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
300 g Mehl
1 Ei
3 EL neutrales Öl
125 ml warmes Wasser
Mehl, zum Bestäuben
1 Ei, Eigelb, zum Bestreichen
1 Prise feines Salz

Das Mehl sieben und mit dem Ei, Öl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten, evtl. warmes Wasser nach und nach dazugeben bis eine homogene Masse entsteht. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt ruhen lassen. Anschließend den Teig in der Nudelmaschine ausrollen und die Fläche immer wieder mit Mehl bestäuben. Aus dem ausgerollten Teig Kreise ausstehen, mit dem Eigelb bestreichen, befüllen und die Taschen schließen.

Für die Füllung:
400 g mehligkochende Kartoffeln
1 Bund Minze
100 g Ricotta
100 g Pecorino
4 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und in einem Topf zum Kochen bringen. Minzblätter abzupfen, abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und Pecorino reiben. Nachdem die Kartoffeln gar gekocht sind diese stampfen und etwas auskühlen lassen. Minze, Ricotta, Öl und Pecorino unterheben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Butter:
1 Knoblauchzehe
150 g Butter
1 Bund Salbei
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Salbeiblätter mit dem Knoblauch darin ausfrittieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
50 g Parmesan

Parmesan über die Pasta hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.