▪ Die Küchenschlacht – Menü am 01. November 2023 ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch

Dieter Schmidt

Dreierlei Ravioli: Käsefüllung & Pilzfüllung & Tomatenfüllung mit Salbeibutter und Rucolasalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
200 g griffiges Mehl,
Rosenmehl/Spätzlemehl
Salz, aus der Mühle

Das Mehl, 100 ml Wasser und Salz in der Küchenmaschine kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Diesen in Folie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Salzwasser im großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Blauschimmel-Käsefüllung:
1 Schalotte
40 g Ricotta
30 g Gorgonzola
10 g Parmesan

Käse reiben. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Alle Zutaten gut vermengen.

Für die Pilzfüllung:
120 g braune Champignons
1 Schalotte
10 g Parmesan
75 ml Sahne
50 g Crème fraîche
4 zweige glatte Petersilie
2 EL Olivenöl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und kleinwürfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zuerst die Schalotten in Olivenöl anschwitzen. Dann die Pilze dazugeben. Bei nicht zu starker Hitze mitdünsten. Sollte Flüssigkeit austreten, diese wieder komplett wegreduzieren lassen. Dann Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer dazugeben und die Sahne angießen. Hitze reduzieren und die Crème fraîche einrühren. Dann die Masse in ein hohes Gefäß umfüllen und mit dem Pürierstab pürieren. Parmesan reiben und Petersilie feinhacken. Petersilie und den Parmesan unterheben und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Tomatenfüllung:
15 g getrocknete Tomaten in Öl
50 g Mascarpone
25 g Parmesan

Parmesan reiben. Getrockneten Tomaten kleinschneiden oder hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Für die Salbeibutter:
100 g Butter
1 Zweig Salbei
Parmesan, zum Bestreuen

Butter in einem Topf zerlassen, vom Herd nehmen und zwei Esslöffel gehackten Salbei einrühren. 5 Minuten erhitzen, auf die Seite stellen und warm halten. Zum Servieren mit Parmesan bestreuen.

Für die Ravioli:
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle

Teig mit der Nudelmaschine dünn auswalzen und ausstechen.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die eine Ravioli Hälfte ca. einen Teelöffel Füllung geben. Die Ränder mit wenig Wasser bestreichen und die Füllung zudecken. Damit sich die Ravioli nicht öffnen, einfach mit der Gabel die Ränder etwas festdrücken. Ravioli ca. 3 Minuten im Salzwasser kochen, anschließend in der Salbeibutter schwenken und damit anrichten.

Für den Salat:
125 g Rucola
50 g Pinienkerne
50 g Parmesan
1 EL Balsamico
2 EL Olivenöl
Parmesan, zum Bestreuen

Rucola Salat mit kaltem Wasser waschen und auf Küchenpapier trocknen. Anschließend in eine Salatschüssel geben. Mit Olivenöl und Balsamico Essig vermengen. Pinienkerne in eine heiße Pfanne geben, goldbraun rösten und in die Salatschüssel dazugeben. Frisch geriebenen Parmesankäse oben drauf. Jetzt nochmal alles mit einander kurz mischen.

Für die Garnitur:
1 Zweig Basilikum
Parmesan, zum Reiben

Basilikumblätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Parmesan reiben und über den Ravioli verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.