# ▪ Die Küchenschlacht – Menü am 31. Oktober 2023 ▪
# Vorspeise mit Robin Pietsch

**Eli John**

## Ravioli mit Bergkäse, Spinatpüree und Weißweinsauce

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**
4 Eier
150-250 g Weizenmehl, Type 405
125 g Weichweizengrieß
Mehl, für die Arbeitsfläche
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Das Weizenmehl mit Grieß und einer Prise Salz in eine Schüssel geben. Eier mit einem Schuss Olivenöl mischen und in das Mehlgemisch einkneten. Nudelteig in Folie eingepackt und für ca. 20 Minuten ruhen lassen.

**Für die Käsefüllung:**
100 g Bergkäse
2 Knoblauchzehen
20 ml Weißwein
30 ml Gemüsefond
1 cl Kirschwasser
Stärke, zum Abbinden
Muskatnuss, zum Reiben
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauchzehen anschneiden und eine kleine Sauteuse damit ausreiben. Weißwein und Fond darin aufkochen, den geriebenen Bergkäse dazugeben (Achtung: Ab jetzt nicht mehr kochen lassen!) und ständig Rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Ggf. etwas Stärke einrühren. Mit Kirschwasser ablöschen und mit den Gewürzen abschmecken. Auf ein mit Folie ausgelegtes Blech oder einen großen Teller gleich große Häufchen geben und einfrieren. Bis zur Weiterverarbeitung bleibt diese Masse gefroren.

**Für die Sauce:**
1 Limette, Saft
200 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein
20-40 g Crème fraîche
30-50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißwein in einem kleinen Topf etwas reduzieren. Mit dem Geflügelfond auffüllen. Ein Viertel Limette ausdrücken und mit Crème fraîche und Sahne vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Anrichten die Sauce mit einem Stabmixer aufschäumen.

**Für den Spinat:**
90 g Blattspinat
10 g Butter
10 g Crème fraîche
20 ml Gemüsefond
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einem Topf mit Stiel bräunen, Blattspinat darin schwenken und mit Gemüsefond ablöschen. Crème fraîche hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Ist der Spinat weichgekocht, im Küchenmixer fein pürieren.

**Für die Ravioli:**
Käse, zum Bestreuen
1 Ei
1 TL Butter
Salz, aus der Mühle

Pastateig dünn ausrollen und ein Nudelblatt ausschneiden. Komplett mit Eigelb bestreichen und mit den eingefrorenen Käsetalern in gleichmäßigen Abständen belegen. Ein zweites Nudelblatt darüberlegen und mit einem Ausstecher um den Käse herum Ravioli ausstechen. In leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 6 Minuten kochen. Danach Ravioli in heißer Pfanne in Butter schwenken, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen von oben gratinieren.

**Für die Garnitur:**
1 EL Forellenkaviar
Essbare Blüten

Kaviar und Blüten als Garnitur verwenden.

Eine Nocke Spinatpüree in einen tiefen Teller geben. 2 bis 3 Ravioli darauflegen, je nach Belieben mit Kaviar toppen, mit der geschäumten Sauce nappieren und essbaren Blüten garnieren und servieren.