

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. August 2024** ▪  
ChampionsWeek ▪ **"Tomate" mit Mario Kotaska**



**Elke Lickteig**

**Mit Tomaten gefüllte Ravioli im Tomatensud mit Burrata-Schaum**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Teig:**

2 Eier  
200 g Mehl, Type 00  
1 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Die Eier verquirlen und mit Wasser auf 120 ml auffüllen. Flüssigkeit mit Mehl, einer Prise Salz und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

1 kleine Zucchini  
8 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
½ Zitrone, Abrieb  
1 Ei, Eigelb  
150 g Frischkäse  
1 EL Tomatenmark  
Olivenöl, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Cayennepfeffer, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und klein würfeln. Knoblauch abziehen und hacken. Zucchini klein würfeln und zusammen mit der Schalotte und dem Knoblauch in Olivenöl anbraten. Einen Teelöffel Tomatenmark unterrühren. Alles zusammen mit dem Frischkäse und den eingelegten Tomaten fein pürieren. Mit Salz, Muskat, Pfeffer, Cayennepfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Etwas abkühlen lassen und dann ein Eigelb unterrühren.

**Für die Ravioli:**

Mehl, für die Arbeitsfläche

Teig zu dünnen Teigbahnen ausrollen und bemehlen. Eine Teigplatte auf die Ravioliform geben, Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels in die Vertiefung füllen, Ränder mit Wasser anfeuchten, zweite Teigplatte auflegen und Form mit einem Nudelholz abrollen. Form umdrehen und die Ravioli auf ein gemehltes Brett legen.

**Für den Tomatensud:**

10 vollreife Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Butter  
1 TL Tomatenmark  
Etwas Tomatenessig  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
Olivenöl, zum Abschmecken  
Zucker, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Tomaten, Knoblauch, Salz, Zucker, Rosmarin und Thymian in einem Mixer fein mixen. Sud in ein Passiertuch oder Küchentuch geben, am besten über Nacht über einer Schüssel aufhängen und das klare Tomatenwasser auffangen. Wenn es schneller gehen muss, das Tuch leicht massieren und so das Tomatenwasser gewinnen.

Das so gewonnene Tomatenwasser in einem Topf um die Hälfte reduzieren, mit dem Tomatenmark, Salz, Olivenöl, sowie einem Schuss Tomatenessig abschmecken.

Kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer kurz aufschäumen und mit etwas Butter aufmontieren.

**Für die Garnitur:** Kirschtomaten kurz mit Olivenöl in einer heißen Pfanne schwenken, salzen und pfeffern, mit ein wenig Tomatenessig ablöschen.  
10 bunte Kirschtomaten  
50 g Rucola Rucola waschen und trockenschleudern.  
2 EL Pinienkerne Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.  
1 EL Tomatenessig  
Olivenöl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Kampot-Pfeffer, aus der Mühle

**Für den Burrata-Schaum:** Alle Zutaten fein pürieren, mit Chilisaucе und Salz abschmecken. In eine Espumaflasche füllen, mit einer Patrone aufschäumen und gut schütteln.  
100 g Burrata  
30 g Frischkäse  
30 g saure Sahne  
1 Schuss Milch  
1 Zitrone, Saft  
Scharfe Chilisaucе, zum Abschmecken  
Salz, aus der Mühle

**Für die Ravioli:** Ravioli in gesalzenes, kochendes Wasser geben und sobald die Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.  
Piment d'Espelette, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle

Ravioli mit dem Tomatensud in einem Teller anrichten, mit Kirschtomaten versehen, mit Rucola garnieren und Burrata-Schaum anspritzen. Etwas Piment d'Espelette auf den Schaum geben und servieren.