

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2025 ▪
Tagesmotto "Lila, Grün und Weiß" mit Cornelia Poletto



Lea Thomssen

Offene Pilz-Ravioli mit Spinat, Thymian-Petersilien-Pesto, Rote-Bete-Apfel-Tatar und Haselnuss-Mayonnaise

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

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

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und 1 TL Salz hinzugeben.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde hineindrücken. Eier, Milch, Öl und Salz in die Mulde geben. Zu einem glatten Teig kneten. Teig kurz ruhen lassen. Anschließend ausrollen und in runde Formen ausstechen. Im Salzwasser ca. 4 Minuten gar kochen.

Für die Füllung:

400 g Champignons
250 g frischer Spinat
2 Zweige Thymian
Olivenöl, zum Anbraten

Pilze putzen und schneiden. Eine Pfanne erhitzen und Pilze mit den Thymianzweigen und Olivenöl anbraten. Spinat in einem Teil des Pesto anbraten.

Für das Pesto:

½ Zitrone, Saft
20 g Parmesan
200 g Pinienkerne
1 Bund glatte Petersilie
8 Zweige Thymian
15 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronensaft auspressen. Parmesan reiben. Geriebenen Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl und Kräuter in einen Mixer geben und zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Die runden Nudelplatten, Spinat, Pilze und Pesto nacheinander schichten.

Für die Mayonnaise:

1 Limette, Saft
1 Ei
1 TL Honigsenf
20 ml Haselnussöl
120 ml Rapsöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei mit Senf, Salz und Pfeffer mixen. Langsam Öl einfließen lassen und solange mixen bis es fest wird. Limettensaft auspressen und hinzugeben. Mit Haselnussöl abschmecken.

Für das Tatar: Apfel ggf. schälen und entkernen. Apfel und Rote Bete in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und schneiden. Kapern fein hacken. Zuvor hergestellte Mayonnaise hinzugeben. Mit etwas Apfelessig und Ahornsirup abschmecken.
200 g vorgegarte Rote Bete
2 Äpfel, Sorte Elstar
2 Schalotten
30 g Kapern
3 TL Mayonnaise, von oben
Ahornsirup, zum Abschmecken
Apfelessig, zum Abschmecken
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abzupfen, klein hacken und über das Tatar geben.

Für die Garnitur: Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zusammen mit den Rote Bete Sprossen garnieren.
3 EL Haselnüsse
1 Beet Rote Bete Sprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.