

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Januar 2019** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Michelle Ghofrani

Mit Kräuter-Ricotta und flüssigem Eigelb gefüllter Raviolo in Salbei-Buttersauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

200 g Typ „00“ Mehl
 4 Eier
 50 g Parmesan

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit einem Löffel eine kleine Mulde formen. Eier trennen, Eigelb auffangen und in die Mulde geben und mit einem Messer langsam unter das Mehl mischen. Teig auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen für ca. 5 Minuten einen geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Parmesan reiben und zur Seite legen.

Für die Füllung:

125 g Ricotta
 50 g Parmesan
 50 g gemischte frische Kräuter (Basilikum, Schnittlauch, Rucola)
 1 Prise Muskatnuss
 ½ Zitrone (Abrieb)
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ricotta mit Hilfe von Küchentüchern von einem Teil seiner Flüssigkeit befreien.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone waschen und trockentupfen. Parmesan reiben. Parmesan, Zitronenabrieb und Muskat unter den Ricotta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Ravioli:

2 Eier (M)
 Mehl, zum Bestäuben
 2 Zweige glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eier trennen. Teig aus der Folie nehmen und flach drücken. Mit etwas Mehl bestäuben und durch die Pasta-Maschine rollen. Teig einmal falten und nochmals durch die Maschine ziehen. Eine Hälfte vom Teig mit Petersilienblättchen belegen und einen Abstand von ca. 5 cm zum nächsten Blatt freihalten. Die freie Hälfte vom Teig über die Petersilienhälfte legen und leicht andrücken. Teig nochmal durch die Maschine ziehen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf ausbreiten. Mit einer 10 cm großen Ausstechform Kreise ausstechen. Füllung auf die Scheiben spritzen. Jeweils in die Lücken das Eigelb geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rand der Teig-Scheibe mit Wasser befeuchten, und mit der unbemehlten Seite der freien Teig-Scheibe nach unten gerichtet, einen Raviolo formen. Ravioli in sprudelndem und gesalzenem Wasser 2 Minuten kochen.

Für die Salbeibutter:

100 g Butter
 10 Salbeiblätter
 Maldon-Salzflocken
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen. Salbeiblätter fein hacken und dazugeben. Butter bei schwacher Hitze leicht bräunen. 3 EL Pastawasser dazugeben und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Ravioli in Salbeibutter schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.