

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Pilze" mit Björn Freitag



Miriam Fischer

Steinpilz-Ravioli mit Parmesan-Schaum und Salbei-Butter

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

120 g Weißmehl, Typ 405
30 g Hartweizengries
½ Ei, 30 g
50 g Eigelb, ca. 3 Eigelbe
½ EL Olivenöl
2 g Salz

Drei Eier trennen. Mehl mit dem Hartweizengrieß, einem halben Ei, Eigelb, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und mit einem Knethaken langsam verrühren. Ggf. mit etwas warmen Wasser nachhelfen.

Für die Füllung:

15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht und abgetropft
½ Bund Petersilie
Speck, am Stück
½ Zitrone, Saft
1 EL Paniermehl
2 EL Parmesan
2 EL Ricotta
Etwas Sahne
1 EL Olivenöl
Chili, aus der Mühle
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl in der Bratpfanne heiß werden lassen. Steinpilze und Speck grob klein schneiden und anbraten. Hitze reduzieren. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Petersilie kurz mitdämpfen, alles herausnehmen und in einer Küchenmaschine zerkleinern. Parmesan reiben. Zu der Masse Paniermehl, Parmesan, Ricotta, Sahne, einem Spritzer Zitronensaft, Chili, Salz und Pfeffer geben, vermischen und kühl stellen.

Teig portionsweise und gut bemehlt in dünne Lagen ausrollen. Eine Lage auf ein Nudelbrett für Ravioli legen und die Füllung mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Zweite Lage darüberlegen und mit dem Nudelholz darüber rollen. Ravioli herausnehmen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Pilzabschnitte, Einweichwasser dazugeben und gut salzen. Die Ravioli in mehreren Portionen ins sprudelnde Wasser geben und bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Steinpilze:

4 frische Steinpilze
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen, längs halbieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Salzen und peppern.

Für den Schaum:

150 ml Milch
30 g Parmesan
Lecithin
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Milch in einem Topf erwärmen und Parmesan zugeben. Parmesan schmelzen lassen, dann abseihen und mit Lecithin in einem schmalen, hohen Gefäß mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Salbei-Butter: Salbei und Butter in der Pfanne erwärmen, bis die Salbeiblätter leicht geröstet sind. Ravioli durch die heiße Salzeibutter ziehen.
15 kleine Salbeiblätter
100 g Butter

Für die Garnitur: Wildkräuter abrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.
2 EL Parmesan
Parmesan hobeln.
Wildkräuter

Ravioli kreisförmig anrichten, Schaum und Pilze dazwischen garnieren, mit Parmesanhobeln bestreuen und servieren.