

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Oktober 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Romy Krämer

Rosa Ravioli mit Feigen-Ziegenkäse-Füllung, Honig-Thymian-Butter und Rote-Bete-Würfeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

2 Eier
 40 ml Rote-Bete-Saft
 200 g Weizenmehl, Type 00
 2 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Das Mehl mit den Eiern und etwas Salz vermengen. Olivenöl und Rote-Bete-Saft einarbeiten. In Frischhaltefolie einrollen und für mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig sehr dünn ausrollen.

Für die Füllung:

4 getrocknete Feigen
 200 g Ziegenfrischkäse
 30 g Parmesan
 1 EL Sahne
 3 Zweige Rosmarin
 3 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feigen klein schneiden. Parmesan reiben. Feigen mit Ziegenfrischkäse, Parmesan und Sahne zu einer Masse verarbeiten. Thymian und Rosmarin fein hacken und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fertigstellung:

150 ml Rote-Bete-Saft
 Salz, aus der Mühle

Teig dünn ausrollen und jeweils einen Teelöffel Füllung darauf setzen. Mit einer zweiten Teigbahn zudecken und dann mit einem Raviolistempel Teigtaschen ausdrücken. In kochendem Salzwasser mit Rote-Bete-Saft für 4 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Honig-Thymian-Butter:

150 g Butter
 1-2 EL flüssiger Honig
 6 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle

Butter in der Pfanne schmelzen und abgezupfte Thymianblätter dazugeben. Honig einrühren und mit Salz würzen.

Für die Rote-Bete-Würfel:

1 Knolle Rote Bete
 ¼ Zitrone, Saft
 1 TL Himbeeressig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Essig und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur: Rucola waschen und mit Öl, Essig, einem Spritzer Zitronensaft (s. Rote-Bete-Würfel), Salz und Pfeffer marinieren. Als Bett unter Ravioli legen.
2 Feigen Feigen vierteln und Feta zerbröseln. Gericht damit garnieren. Walnüsse
25 g Rucola rösten.
Essbare, lila Blüten, zur Garnitur
50 g Ziegen-Feta
30 g Walnüsse
1 EL Olivenöl
½ EL Himbeeressig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.