

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. März 2019 ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Silke Steinkamp**

**Ravioli mit Trüffel-Ricotta-Füllung und Salbeibutter**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

400 g Mehl  
 4 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 1 Prise Salz

Das Mehl mit Eiern, Olivenöl und etwas Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt stellen. Teig mit der Nudelmaschine dünn auswalzen.

**Für die Ravioli-Füllung:**

2 mehligkochende Kartoffeln  
 1 schwarzer Trüffel  
 2 Eier  
 150 g Ricotta  
 70 g Parmesan  
 1 Zweig glatte Petersilie  
 1 Muskatnuss  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und pellen. Mit einer Gabel zerdrücken. Trüffel hobeln und fein hacken. 1 TL Trüffel als Garnitur beiseitelegen. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eier aufschlagen, trennen und das Eigelb bereitstellen.

Eigelbe, 1 TL geriebenen Trüffel, 1 EL Petersilie, Parmesan und Ricotta mit den Kartoffeln vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung auf den Teig legen und eine zweite Teiglage darüber legen. Mit einem Ravioliausstecher den Teig zu Ravioli ausstechen. Gesalzenes Wasser aufkochen und die Ravioli kurz darin garen.

**Für die Salbeibutter:**

½ Bund Salbei  
 100 g Butter  
 Salz, aus der Mühle

Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen. Salbeiblätter dazu geben und mit Salz abschmecken. Zum Schluss über die Ravioli geben.

**Für die Garnitur:**

30 g Parmesan

Parmesan hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Trüffel garnieren und servieren.