

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Oktober 2020** ▪  
**Vorspeise mit Alexander Kumptner**



**Simon Maus**

**Ravioli mit zweierlei Füllung, Salbeibutter und gerösteten Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Ravioli-Teig:**

200 g Pastamehl aus Hartweizen  
 3 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 ½ TL Kurkuma  
 1 Prise Salz

Das Pastamehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden. Die drei Eier trennen und die Eigelbe in die Kuhle des Mehls geben. Dazu Kurkuma, Olivenöl und Salz hinzufügen. Anschließend den Teig grob mit den Händen kneten und 2 Eiweiße hinzugeben. Weiterkneten, bis der Teig eine feuchte aber gute Konsistenz erhält.

Den Teig in Klarsichtfolie einrollen und 10 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach den Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine möglichst dünn ausrollen und mit einem Glas ca. 8 cm. große Kreise ausstechen.

**Für die Nussbutter:**

250 g Butter

Die Butter in einem Topf auf mittlerer Hitze erhitzen, bis sie anfängt braun zu werden. Danach vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb geben.

Die Nussbutter im Folgenden zum Braten der Champignons, für die Walnuss-Ziegenkäse-Füllung und für die Salbeibutter verwenden.

**Für die Champignon-Ricotta-Füllung:**

125 g braune Champignons  
 1 Knoblauchzehe  
 1 kleine Schalotte  
 ½ Zitrone  
 1 Ei  
 50 g Ricotta  
 50 g Parmesan  
 1 Zweig glatte Petersilie  
 1 Zweig Thymian  
 1 Muskatnuss  
 Butter, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die erste Füllung die Champignons putzen und sehr fein hacken. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Knoblauchzehe und Schalotte schälen, fein hacken und ca. 1 Minute in der Butter braten. Die Champignons dazugeben.

Thymian abrausen, trockenwedeln und hacken. Nach zwei Minuten Thymian und einen Teelöffel der bereits vorher hergestellten Nussbutter dazugeben. Champignons weitere 3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auskühlen lassen.

Daraufhin Parmesan reiben und etwas Zitronenschale abreiben.

Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken. Gebratene Champignons mit den dazugehörigen Zwiebeln, Parmesan, einer Messerspitze Zitronenabrieb, ½ TL Petersilie, Salz und Pfeffer in den Ricotta rühren.

Die Champignon-Ricotta-Masse nun auf die eine Hälfte der ausgestochenen Teig-Kreise geben, halbmondförmig zuklappen und festdrücken. Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Mit etwas Eiweiß die Ränder einstreichen und mit einer Gabel festdrücken.

- Für die Walnuss-Ziegenkäse-Füllung:**
- ½ reife Birne
  - 150 g Ziegenfrischkäse
  - 50 g Walnuskerne
  - ½ TL Honig
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 1 EL Semmelbrösel
  - 1 EL rosa Pfefferkörner
  - Salz, aus der Mühle
- Die Birne halbieren, entkernen und eine Hälfte reiben. Geriebene Birne mit Semmelbrösel vermengen. Den Ziegenfrischkäse dazugeben und vermengen.
- Die Walnüsse zerkleinern und mit einem Esslöffel der übrigen Nussbutter in der Pfanne anrösten, anschließend hacken.
- Währenddessen die rosa Pfefferkörner in einem Mörser zerkleinern. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln fein hacken. Beides zusammen mit dem Honig in die Ziegenkäse-Masse rühren, mit Salz abschmecken. Walnüsse ebenfalls unterrühren.
- Nun die Walnuss-Ziegenkäse-Masse auf die übrigen Teig-Kreise geben und ebenfalls zu Ravioli formen. Mit übrigem Eiweiß die Ränder einstreichen und mit einer Gabel festdrücken.
- Für die Ravioli in Salzeibutter:**
- 2 Zweige Salbei
  - Salz, aus der Mühle
- Die Ravioli ca. 4 Minuten lang in Salzwasser kochen. Danach den Salbei abbrausen, trockenwedeln und vier Blätter in die übrige Nussbutter geben. Die Ravioli dazugeben und in der Salzeibutter schwenken.
- Für die gerösteten Walnüsse:**
- 20 g Walnuskerne
- Die Walnuskerne bei schwacher Hitze ohne Öl anbraten bis sie eine schöne Bräune erhalten und zum Schluss über die Ravioli geben.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.