

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 29. September 2021 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer



Thorsten Waldbröl

Ravioli mit Parmesan-Füllung, Salbeibutter und Guanciale

Zutaten für zwei Personen

Für die Parmesan-Füllung:

150 g Parmigiano Reggiano
100 ml Sahne
2 Blätter Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken. Sahne Erhitzen und 100 g geriebenen Parmesan darin auflösen, dann die Gelatine untermischen. Die Masse in Eiswürfelbehälter füllen und 20 Minuten im Gefrierfach gefrieren lassen. Danach die Würfel auslösen und als Füllung verwenden.

Für den Ravioli-Teig:

100 g Mehl, Type 405
50 g Hartweizengrieß
3 Eier
1 EL Olivenöl
Mehl, für die Arbeitsfläche
1 Prise Meersalz

Für den Teig Mehl, Hartweizengrieß, 2 Eier und Olivenöl in einer Schüssel mit Hilfe einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu fest werden, eventuell noch etwas Wasser zufügen.

Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig teilen und zu jeweils 20x30 cm Rechtecke mit einem Nudelholz ausrollen. Das 3. Ei verquirlen und ein Teig-Rechteck davon mit Ei bestreichen. Die vorbereiteten Parmesan-Füllung in Form gefrorener Würfel auf den Teig mit dem bestrichenen Ei setzen. Das zweite Teigstück sorgfältig darüberlegen und um die Füllung herum andrücken. Danach mit einem Teig-Rad ca. 4-5 cm große Ravioli Rechtecke ausschneiden.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und bei ca. 5-6 Minuten leicht kochen lassen. Vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. 1-2 Kellen Nudelwasser für später aufheben.

Für die knusprige Guanciale:

70 g Guanciale

Guanciale in einer Pfanne erhitzen und knusprig braten.

Für die Salbeibutter:

2 Zweige Salbei
1 EL Butter
30 g Parmigiano Reggiano
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Salbei abrausen, trockenwedeln, etwa 5-10 Blätter abzupfen und in der Butter anschwitzen.

25 g geriebenen Parmigiano, das ausgetretene Guanciale-Fett und 1-2 Kellen Nudelwasser zur Salbeibutter geben und einmal aufkochen. Ravioli zugeben und darin schwenken. Mit etwas gehobeltem Parmesan und Pfeffer garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.