

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Mai 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



William Ruthel

Ravioli mit Ricotta-Füllung, Zitronen-Butter, Rucola und gerösteten Pinienkernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

4 Eier
200 g Hartweizengrieß
200 g Weizenmehl
1 Prise Kurkumapulver
5 g Salz

Zunächst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit allen Zutaten zusammenfügen und mit einem Knethaken verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazu geben. Teig anschließend in Frischhaltefolie 10 Minuten kühlstellen. Dann mit Hilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen auswalzen.

Für die Füllung:

1 Zitrone, Abrieb
350 g Ricotta
200 g Parmesan
20 g Rucola
1-2 Zweige Minze
Honig, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben und mit Ricotta vermengen. Rucola und Minze fein hacken und unter die Käsemasse rühren. Masse mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Hartweizengrieß, für die Arbeitsfläche
1-2 TL Salz

Die Arbeitsfläche mit Hartweizengrieß bestreuen und die Teigbahnen darauf auslegen, dann Teigkreise ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Füllung auf einen Teigkreis geben und mithilfe eines Ravioli-Formers zu Ravioli verschließen. Hierbei darauf achten, dass keine Risse oder Löcher entstehen. Ravioli in kochendem Salzwasser al dente garen.

Für die Zitronen-Butter:

3 Zitronen, Saft & Abrieb
1 Ei
Butter, zum Braten
Honig, zum Abschmecken
1 Zweig Minze
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitronen heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Minze fein hacken.

Butter in einem Topf auslassen, Minze hinzugeben und etwas köcheln lassen. Dann mit Zitronensaft und –abrieb, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei zur Bindung einrühren.

Für die Garnitur:

10 g Parmesan
3-4 EL Pinienkerne
25 g Rucola
1 Zweig Minze
1 TL Honig

Pinienkerne in einer Pfanne mit Honig goldbraun anrösten.

Rucola waschen und ggf. kleiner zupfen. Parmesan grob reiben. Parmesan, Rucola und Pinienkerne vor dem Servieren über die Ravioli geben. Je nach Geschmack noch etwas gehackte Minze über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.