

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. September 2025** ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Dietrich Strümpfel

**„Rheinische Ravioli“ mit karamellisierten Apfelspalten
 und Weißweinsauce mit Senf und Zitronenthymian**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pastateig:

250 g Weizenmehl, Type 1050
 150 g Hartweizengrieß
 4 EL Olivenöl
 1 TL feines Meersalz

Das Mehl, Hartweizengrieß, Olivenöl, Salz und 160 ml Wasser in eine Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Der Teig sollte sich gut vom Rand lösen lassen und nicht mehr kleben. Nudelteig in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 feste Blutwurst
 1 geräucherte feste Blutwurst
 2 rote Zwiebeln
 2 säuerliche Äpfel
 1 EL mittelscharfer Dijonsenf
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 1 TL getrockneter Bärlauch
 Mehl, zum Mehlieren
 Zucker, zum Karamellisieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen und in grobe 2 mm dicke Ringe schneiden. Dann in Mehl wenden und in Öl in einer Pfanne braten. Die Zwiebeln sollten eine gute Bräunung annehmen. Anschließend auf einen Teller geben und auskühlen lassen.

Blutwurst in feine Würfel schneiden. Geräucherte Blutwurst in noch feinere Würfel schneiden. Blutwurstwürfel ohne Öl in einer Pfanne braten. Zum Abkühlen auf einen Teller oder in eine Schüssel auf Eis geben. Äpfel von Kerngehäuse befreien und in 6-8 mm große Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen und Apfelstücke hineingeben. Etwas Olivenöl hinzugeben und schwenken. Äpfel karamellisieren, dann auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Nun alle Zutaten mit Senf vermengen und mit Bärlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

3 EL Butter
 2 EL Sonnenblumenöl
 Mehl, zum Ausrollen
 2 Zweige Salbei

Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Mehl länglich ausrollen. Durch die Knetmaschine mit Walzaufsatz bei dickster Stufe beginnen, mehrfach zusammenfallen und erneut durchziehen. Dann langsam dünner auswalzen, bis zur gewünschten Stärke.

Mehl dünn auf die Arbeitsplatte geben, Nudelplatte darauflegen, Füllung in kleinen Portionen auf den Nudelteig geben. Zweite Platte darüberlegen und mit rundem Ausstechring ausstechen. Luft herausdrücken und mit einer Gabel die Seiten festdrücken. Ravioli in Salzwasser al dente kochen. Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, Salbei dazu geben, Ravioli aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in die Pfanne geben und leicht anbraten.

Für die Weißweinsauce:

2 Schalotten
 100 ml Sahne
 2 EL kalte Butter
 200 ml trockener Weißwein
 2 EL süßer Dijonsenf
 1 EL Ahornsirup
 Sonnenblumenöl, zum Braten

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Sonnenblumenöl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Thymian und Ahornsirup dazugeben und köcheln lassen. Dann Thymian entfernen. Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Kalte Butter und Lecithin hinzufügen und nochmals pürieren.

1 TL Lecithin
4 Zweige Zitronenthymian
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die karamellisierten Apfelspalten:

1 säuerlicher Apfel
Zucker, zum Karamellisieren

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Spalten schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Apfelspalten darin schwenken.

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie
6-8 essbare Blüten

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Apfelspalten, gehackter Petersilie, Blüten und Sauce garnieren und servieren.