

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



Samir Saleh

Ricotta-Spinat-Zitronen-Maultaschen mit brauner Butter, Erbsen-Minz-Püree, gerösteten Pinienkernen und Blattsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier, Größe M

1 TL Olivenöl

200 g Weizenmehl, Type 405

½ TL Salz

Das Mehl mit Eiern, Salz und Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ggf. ein wenig Wasser einarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Spinat

1 kleine Schalotte

1 Zitrone, Abrieb & Saft

100 g Ricotta

1 EL Butter

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter glasig anschwitzen.

Spinat gut waschen, trocknen und zu den Zwiebeln dazugeben. Kurz dünsten, bis er zusammenfällt. Abkühlen lassen.

Ricotta, 1 TL Zitronenabrieb, 1 TL Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat untermischen. Bei Bedarf kurz durchhacken oder mixen, damit die Masse gut formbar ist.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Teig ca. 1,5 mm dünn ausrollen und in ca. 10×12 cm Rechtecke schneiden.

Füllung mittig auftragen, zusammenklappen und die Ränder gut andrücken. In siedendem Salzwasser ca. 6–7 Minuten gar ziehen lassen, dann abtropfen lassen.

Für die Butter:

100 g Butter

2-3 Zweige Salbei

Butter in einer Pfanne braun werden lassen. Etwas für das Püree beiseitestellen. Sabei zugeben und Butter leicht aromatisieren. Maultaschen vor dem Servieren kurz in der Butter schwenken.

Für das Püree:

100 g TK-Erbsen

1 Zitrone, Saft

Braune Butter, von oben

4-5 Minzblätter

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbsen 2-3 Minuten in Salzwasser kochen, dann abgießen. Mit Zitronensaft, etwas brauner Butter, Minze, Salz und Pfeffer pürieren.

Für den Salat: Blattsalat waschen und trockenschleudern.

20 g bunter Blattsalat, z.B. Rucola, Lollo Rosso, Babyspinat
1 TL heller Balsamicoessig

1 TL Honig

2 TL Olivenöl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pinienkerne: Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Beiseitestellen.

1 EL Pinienkerne

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.

1 Rote Bete Kresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.