

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Viktoria Fuchs



Wladimir Schlegel

Ricotta-Trüffel-Ravioli in Trüffel-Buttersauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier, Größe M
 1 TL Olivenöl
 200 g Pasta-Mehl, Type 00
 1 Prise Salz

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Pasta-Mehl, zwei Volleier, ein Eigelb, Olivenöl und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Mit dem Knethaken etwa 8-10 Minuten zu einem geschmeidigen, nicht klebenden Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, tröpfchenweise etwas Wasser zugeben. Ist er zu klebrig, etwas Mehl ergänzen. Teig zu einer Kugel formen, straff in Frischhaltefolie wickeln und bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Ricotta-Trüffel-Füllung:

5 g schwarzer Herbsttrüffel
 ½ Zitrone, Abrieb
 1 Ei, Größe M
 150 g Ricotta
 20 g Hartkäse, aus mikrobiellem Lab
 1 EL Trüffelbutter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Trüffel vorsichtig mit einer weichen Bürste von Erdresten befreien, trocken säubern und fein reiben. Etwas Trüffel in Scheiben hobeln und für die Garnitur beiseitelegen. Hartkäse reiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Ricotta gut abtropfen lassen und mit dem Hartkäse, geriebenem Trüffel, Trüffelbutter und Eigelb in einer Schüssel glattrühren. Zitronenschale fein abreiben und unter die Ricottamasse rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Füllung in einen Spritzbeutel geben.

Zur Fertigstellung:

Semola, zum Verarbeiten
 Salz, aus der Mühle

Teig nach der Ruhezeit vierteln und die einzelnen Portionen nacheinander mithilfe der Pastamaschine ausrollen. Zunächst auf der breitesten Stufe mehrfach durch die Walze lassen und dabei gegebenenfalls einmal falten. Anschließend die Teigbahnen stufenweise bis zur gewünschten, sehr dünnen Stärke ausrollen. Eine Teigbahn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auslegen und in regelmäßigen Abständen von etwa 4-5 cm walnussgroße Portionen der Füllung aufspritzen. Die Teigfläche rund um die Füllung leicht mit Wasser bepinseln. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und die Luft vorsichtig von innen nach außen herausdrücken. Die Teigbahnen rund um die Füllung gut andrücken und die Ravioli mit einem Teigrad oder Ausstecher ausstechen. Auf ein bemehltes Brett legen und bis zum Kochen leicht antrocknen lassen.

Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Ravioli vorsichtig hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 3–4 Minuten sanft garen, bis sie bissfest sind und an der Oberfläche schwimmen.

Für die Trüffel-Buttersauce:

5 g schwarzer Herbsttrüffel
20 g Hartkäse, aus mikrobiellem Lab
70 g Butter
1 Schuss trockener Weißwein
50 ml Kochwasser der Ravioli
1 Tropfen Trüffelöl
Salz, aus der Mühle

Butter in einer breiten Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Weißwein in die Pfanne geben und reduzieren lassen. Den frischen Trüffel fein in die Butter reiben und kurz ziehen lassen. Kurz bevor die Ravioli gar sind, etwa 50 ml vom stärkehaltigen Kochwasser zur Trüffelbutter geben. Pfanne schwenken, bis sich Butter und Kochwasser zu einer cremigen Emulsion verbinden. Die gegarten Ravioli mit einer Schaumkelle direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne heben und vorsichtig in der Trüffelbutter schwenken. Nach Bedarf etwas weiteres Kochwasser hinzufügen und mit einem Tropfen Trüffelöl verfeinern..

Für die Garnitur:

Trüffelscheiben, von oben
1 TL Trüffelhonig
2 Zweige Kerbel

Gericht mit Trüffelhonig, Trüffelscheiben und Kerbel garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.