

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Matthias Gaugl

**Spinat-Ricotta-Ravioli in Nussbutter mit Steinpilzen,
Salbei und gerösteten Haselnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
 1 TL Olivenöl
 200 g Mehl, Type 405 oder Typ 550
 Maisstärke, für die Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten vermengen, zu einem Teig kneten und kurz im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend dünne Bahnen in einer Nudelmaschine ausrollen und auf eine mit Maisstärke bestreute Arbeitsfläche legen.

Für die Füllung:

250 g Blattspinat
 1 Zitrone, Abrieb
 1 Ei
 125 g Vollmilch-Ricotta
 30 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Ricotta über Nacht, oder mindestens sechs Stunden, im Kühlschrank in einem Sieb abtropfen lassen.

Spinatblätter ca. 30 Sekunden blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken, dann fein hacken.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Hartkäse fein reiben. Eigelb, Hartkäse sowie Ricotta zum Spinat geben. Gut verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Jeweils im Abstand von ca. 5 cm einen Teelöffel der Füllung geben und anschließend mit einer weiteren Nudelbahn abdecken, glattstreichen und mit einem Zackenroller oder Ravioli-Ausstecher die Ravioli ausschneiden. Anschließend die Ravioli rund 5-7 Minuten in gesalzenem Wasser halb zugedeckt, leicht köchelnd garen.

Für die Nussbutter:

100 g Butter
 1 Bund Salbei

Butter in einer Pfanne langsam braun und nussig werden lassen, Salbei darin braten. Die fertigen Ravioli in der Butter schwenken und vor dem Servieren mit der Butter beträufeln.

Für die Garnitur:

1 kleiner Steinpilz
 1 Zitrone, Abrieb
 2 EL Olivenöl
 2 TL Haselnüsse
 1 Zweig Petersilie
 1 Beet Kresse
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Haselnüsse grob mit dem Messer oder in einem Mörser zerkleinern und in wenig Olivenöl rösten. Steinpilze schneiden und in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas gehackter Petersilie abschmecken.

Zitronenschale reiben, Kresse zupfen. Ravioli mit Haselnüssen, Steinpilzen, Zitronenabrieb und Kresse garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.