

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 31. März 2026** ▪
Vorspeise mit Mario Kotaska



Ina Makowsky

Trüffel-Ravioli mit Trüffelsauce und gedünstetem Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier
 1 EL Olivenöl
 150 g Mehl
 50 g Semola
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Zwei Eier trennen und jeweils das Eigelb auffangen. Zwei Eigelbe, ein Vollei, Mehl, Semola, Olivenöl, Salz und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten und in Frischhaltefolie zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

300 g feines Kalbsbratwurstbrät
 1 schwarzer Wintertrüffel

Ca. $\frac{3}{4}$ des Trüffels für die Sauce beiseitelegen. Restlichen Trüffel sehr fein hacken und mit dem Bratwurstbrät gut vermengen. Die Füllung in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Nudelteig ausrollen, die Füllung auf den Teig geben und die Ravioli formen. Anschließend in Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Restlicher Wintertrüffel, von oben
 150 ml Sahne
 125 g kalte Butter + Butter zum Braten
 40 ml Madeira
 40 ml weißer Portwein
 40 ml trockener Weißwein
 125 ml Geflügelfond
 Cayennepfeffer, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

$\frac{3}{4}$ des Trüffels in dünne Scheiben hobeln. Butter in einem Topf hellbraun aufschäumen und die Trüffelscheiben darin andünsten. Mit Madeira, Portwein und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Etwas Sahne zum Aufschlagen bei Seite stellen. Restliche Sahne und Geflügelfond zum Saucenansatz geben und fast vollständig einkochen lassen. Trüffelscheiben herausnehmen. Mit dem Pürierstab die kalte Butter unterschlagen. Salzen. Aufkochen lassen, erneut mixen und die Trüffelscheiben wieder zurück in die Sauce geben. Mit Cayennepfeffer abschmecken. Übrige Sahne schlagen und locker unterziehen.

Für den Spinat:

300 g Babyspinat
 Butter, zum Anbraten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen, trockenschleudern und in Butter in einer Pfanne kurz schwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.